

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



лучшие рецепты



на каждый день

Блюда из грибов



• РОСМЭН •



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ



Москва
«РОСМЭН»
2002

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

ГРИБНИКУ НА ЗАМЕТКУ

Съедобные и несъедобные	11
Правила хранения грибов	13
Обработка грибов	14
Несколько полезных советов	15

ЧАСТЬ 1. ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ ИЗ ГРИБОВ

Икра из сушеных грибов с чесноком	16
Икра из соленых грибов	17
Грибы в маринаде	—
Шампиньоны, фаршированные сыром	18
Грибы со шпинатом и вареной колбасой	—
Шампиньоны по-гречески	19
Шампиньоны с помидорами и овощами	20
Винегрет грибной	—
Салат из грибов	21
Салат из лисичек	22
Салат из белых грибов или шампиньонов	—
Салат из шампиньонов	23
Салат с зеленью и грибами	24
Салат из макарон с грибами	—
Салат из грибов и картофеля	25
Салат с картофелем, грибами и сыром	26
Салат из яиц и шампиньонов	27
Салат из сельди и грибов	—
Салат из курицы с грибами	28
Салат из макарон с маслинами и шампиньонами	—
Салат из овощей с грибами	29
Салат с шампиньонами и куриным мясом по-тюрингски....	30
Салат «Опера»	31
Новогодний салат по-польски	32
Салат армянский	—
Салат по-швейцарски с колбасой и грибами	33
Английский салат	34
Салат сицилийский	35
Салат «Чикаго»	—
Салат острова Барба с крабами и грибами	36
Зеленый диетический салат	—

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Бельгийский пестрый салат	37
Грибы по-испански	38
Грибной паштет	—
Грибное масло	39
Яйца, фаршированные грибами	—
Помидоры, фаршированные грибами и яйцами	40
Бутерброды с грибами	—
Булочки, запеченные с грибами	41
Торт из черного хлеба с сельдью и грибами	42
Паста с грибами и орехами	43

ЧАСТЬ 2. ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Грибной бульон	44
Основной грибной суп	—
Суп с грибами	45
Суп из белых грибов	46
Суп с крупой и грибами	—
Суп с сушеными грибами	47
Суп со свежими грибами и салакой	48
Суп с грибами, черносливом и изюмом	49
Консоме с грибами, цыпленком и блинчиками	—
Суп из свежих грибов	50
Суп грибной прозрачный	51
Суп грибной с заправкой	—
Суп с грибами и свежей капустой	52
Суп грибной с кабачками	53
Суп с сушеными грибами и черносливом	54
Суп грибной с телятиной	—
Суп пикантный с грибами и креветками	55
Суп из стручковой фасоли с шампиньонами	56
Суп из брюссельской капусты с грибами	—
Суп с грибами и перловой крупой	57
Грибная окрошка	58
Грибной борщ с черносливом	—
Рассольник с грибами	59
Суп-пюре из шампиньонов	60
Суп-пюре грибной по-французски	61
Суп-пюре с морковью, луком и грибами	62
Суп-пюре из креветок с грибами	63
Суп с грибами, брюссельской капустой и свининой	—
Обед аристократа	64
Суп с грибами и лапшой	65

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 3. ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Грибы в сметане	66
Грибы жареные	67
Грибы жареные с луком	—
Грибы тушеные	68
Отбивные из вешенок	—
Грибная запеканка	69
Хлебная запеканка с сыром и грибами	70
Грибы с яйцами	71
Шампиньоны в сметане	—
Вешенки в сливочном соусе	72
Картофель, тушеный со свежими грибами	73
Картофель и грибы, тушенные в сметане	—
Рагу из грибов	74
Овощной гратан	75
Картофельные пирожки с грибами	—
Котлеты из свежих грибов	76
Грибные котлеты по-польски	77
Капуста тушеная с грибами	78
Капуста с грибами в сметане	79
Краснокочанная капуста с грибами в красном вине	—
Солянка грибная	80
Лейпцигская грибная солянка	81
Помидоры с грибами и рисом	82
Кабачки жареные с грибами и помидорами	83
Запеканка из щавеля или шпината с грибами	—
Картофельная запеканка	84
Запеканка «Пестрый фарш»	85
Рулет картофельный с грибами	86
Грибы с овощами «Развалины»	—
Бигос	87
Лечо с грибами	88
Лапша с шампиньонами	89
Макароны в томате с грибами и ветчиной	90
Гречневая каша с грибами и луком	91
Биточки из гречневой крупы с грибным фаршем	—
Биточки пшеничные с грибным фаршем	92
Биточки рисовые с грибным фаршем	93
Цлов с грибами	94
Зеленый рис с грибами по-восточному	—

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Ризотто по-вегетариански	95
Гуляш из грибов	96
Зразы картофельные с грибами	97
Зразы капустные с грибами	98
Зразы с грибами и рисом	99
Голубцы с грибами и яйцами	—
Белокочанная капуста, фаршированная по-каталонски	100
Лазанья, фаршированная грибами	101
Рис по-милански	102
Рис с грибами, овощами и миндалем	—
Фаршированные рулетики	103
Жареная курица с грибами	104
Курица со сладким перцем, грибами и цукини	105
Курица с начинкой	106
Мясо с грибным фаршем	107
Эскалоп с луком и шампиньонами	—
Печень тушеная с грибами	108
Сочные отбивные из индейки с лисичками	—
Карп, запеченный с грибами	109
Рыба, фаршированная грибами	110
Рыба по-астурийски	111
Рыба по-сицилийски	112
Медальоны, запеченные в духовке	113
Филе-миньон с шампиньонами	114
Телятина с грибами	115
Цыпленок по-королевски	116
Гусь, фаршированный кашей с грибами	—
Рулет из индейки с грибной начинкой	117
Рулет из рубленой баранины	118
Биточки из куриного мяса, фаршированного грибами	119
Котлеты крестьянские с грибами	120
Оладьи с лисичками	121
Овощное рагу с рыбой и грибами	122
Овощное рагу с вином	—
Розеты свиные по-провансальски	123
Братиславский токань	124
Муссака с грибами	125
Яичница с грибами	126

СОДЕРЖАНИЕ

Паэлья по-испански	127
Овощи по-индийски	128
Яичница-глазунья с грибами и овощами	129
Омлет с грибами	130
Омлет с сушеными грибами	—
Лотарингский омлет с шампиньонами	131
Омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами	132
Шампиньоны в белом вине	133
Омлет по-испански	—
Вареники с грибами и картофелем	134
Пельмени со свежими грибами	135
Пельмени с сушеными грибами	136

ЧАСТЬ 4. ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ...

Картофельное пюре с плавленым сыром и грибами	138
Жаркое в горшочке с грибами	139
Курица в сметане с грибами	140
Свинина, запеченная с овощами	—
Цеппелины	141
Печенка с грибами в сметане	—
Цветная капуста в сырном соусе с грибами	142
Свинина с грибами и овощами	143
Пожарские котлеты с гарниром из грибов	144
Рыба с грибами, запеченная по-московски	145
Картофельные котлеты с грибным соусом	146
Лепешки из сырого картофеля с грибами	—
Котлеты из фасоли с грибным соусом	147
Чечевица с грибами, маслом, томатом и луком	148
Картофельное жаркое с грибами	—
Слоеный рис с грибами	149
Карп по-фогтландски с грибами	150
Рагу из баранины с грибами	151
Тушеная говядина с грибами	152
Жаркое по-гусарски с грибным фаршем	153
Антрекот с луком и грибами	155
Стейки с грибами и овощным ассорти	—
Пудинг из грибов, мясного фарша и овощей	156

ЧАСТЬ 5. ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПИЦЦА

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

Начинка из свежих белых грибов или шампиньонов	158
Начинка из соленых грибов	159

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Начинка из сушеных грибов с рисом	—
Начинка из квашеной капусты с грибами	—
Фарш из сушеных грибов	160
Фарш из соленых грибов	161
Дрожжевое тесто	—
Пирожки печеные из дрожжевого теста	162
Пирог печеный из дрожжевого теста	163
Пирожки жареные из дрожжевого теста	164
Кулебяка из дрожжевого теста	—
Пресное (бездрожжевое) тесто	165
Пирожки из пресного теста	166
Слоеное тесто	167
Слоеное тесто быстрого приготовления	168
Пирожки из слоеного теста	—
Пирог с грибами	169
Пирог из пирожков с грибами	170
Луковый пирог	—

ПИЦЦА

Дрожжевое тесто для пиццы	172
Второй способ приготовления дрожжевого теста для пиццы	—
Пицца из говяжьего фарша с грибами	173
Пицца из грибов и лука	174
Пицца по-неаполитански	—
Вегетарианская пицца	175
Мини-пицца с грибами и перепелиными яйцами	176
Пицца с сыром и грибами	177

ЧАСТЬ 6. СОУСЫ

Основной красный соус	178
Основной белый соус (велюте)	179
Основной томатный соус	180
Основной грибной соус	—
Основной соус из сушеных грибов	181
Луковый соус «Мирантон»	—
Красный соус с луком и грибами («Охотничий»)	182
Красный соус с ветчиной и грибами	183
Грибной соус со сливками	184
Грибной соус с томатом	—
Грибной соус со свежими помидорами	—
Соус со свежими грибами и чесноком	185

СОДЕРЖАНИЕ

Соус с шампиньонами, ветчиной и языком	186
Испанский соус	—
Грибной соус с яичными желтками.	187
Соус «Финансист»	188
Грибной соус по-чешски	—
Соус «Бархатистый»	189
Грибной соус по-французски	—
Соус грибной с тмином	190
Соус из шампиньонов	—
Грибной соус к блюдам из картофеля	191
Светлый грибной соус	—
Соус грибной с луком и томатом	192
Соус из шампиньонов для мяса	193
Соус провансаль	—
Соус с грибами и раковыми шейками	194
Соус грибной с вином	—
Чесночный соус «Гасконское масло»	195
Майонез с маринованными грибами	—

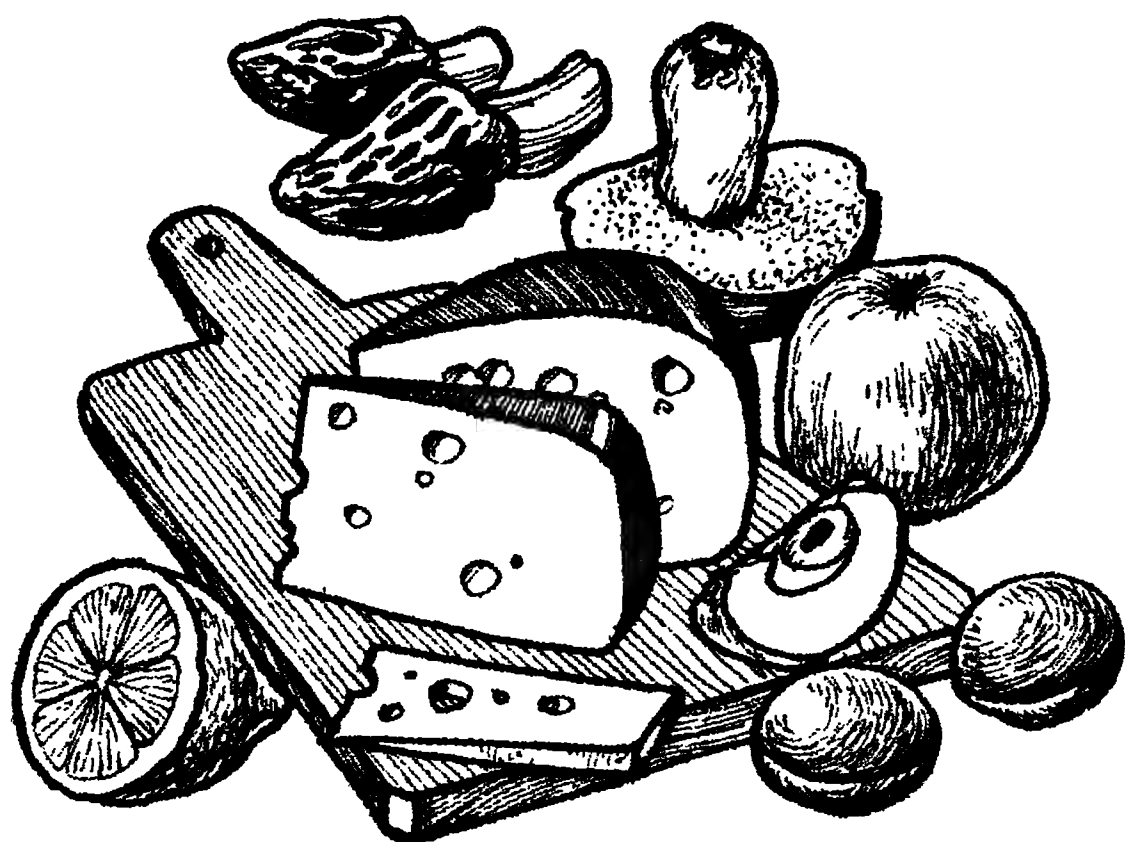
ЧАСТЬ 7. СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Суп из рыжиков	196
Рисовые котлеты с грибами	197
Каша картофельная с грибами	—
Брюква, фаршированная белыми грибами	198
Рыжики, жаренные со сметаной	199
Гречневая запеканка со свежими грибами	—

ЧАСТЬ 8. МАРИНОВАННЫЕ И СОЛЕННЫЕ ГРИБЫ

Соленые грибы	200
Холодный способ	201
Горячий способ	202
Засолка груздей	—
Соленые рыжики с лавровым листом	203
Засолка волнушек, сыроежек, белянок	204
Маринованные грибы	—

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ	206
---------------------------	-----



ГРИБНИКУ НА ЗАМЕТКУ

Безусловно, любая хозяйка нередко задумывается о том, как можно вкусно, сытно, быстро и дешево накормить семью?

Наша книга поможет вам ответить на этот вопрос. Мы предлагаем вам рецепты разнообразных блюд. Возможно, читатель удивится тому, что грибам посвящена целая книга. Действительно, за что же грибы удостоились такой чести? Во-первых, с помощью грибов всегда можно дополнить любое привычное (холодное или горячее) блюдо, придав ему новый вкус и аромат. Во-вторых, грибы по праву считаются одним из самых питательных продуктов: в них содержатся витамины группы В, минеральные соли и около 30% белка. И хотя содержащийся в свежих и сушеных грибах белок усваивается нашим организмом лишь частично, помимо него, в этих удивительных дарах природы содержится большое количество экстрактивных веществ. Это они придают грибам своеобразный аромат и тонкий, великолепный вкус.

Съедобные и несъедобные

Из многочисленных съедобных грибов наиболее известными и вкусными считаются: белые, по-

досиновики, подберезовики, поддубники, маслята, рыжики, шампиньоны; дуньки, волнушки, моховики, грузди, сыроежки, опенки, зонтики и пр. Чтобы не ошибиться и не подвергнуть риску здоровье свое и своих близких, постарайтесь выбирать для своих кулинарных экспериментов грибы, не вызывающие ни малейших сомнений в своей пригодности. Ведь некоторые ядовитые грибы очень похожи на съедобные. Для этого, собирая грибы, всегда обращайтесь внимание на их внешний вид. Например, желчный гриб (ложный белый гриб) внешне очень похож на белый, но в отличие от последнего желчный имеет характерную окраску нижней поверхности шляпки, которая плавно переходит от белого цвета в розовый, а затем в серо-розовый (при разрезе белая мякоть мгновенно розовеет). Если желчный гриб случайно все-таки попадет в обработку вместе с белыми, то приготовленное блюдо будет безнадежно испорченным. И не потому, что этот гриб — ядовитый, просто он обладает отвратительно горьким вкусом.

Бледная поганка (мухомор белый) напоминает по внешнему виду шампиньон, особенно полевой. Единственное различие между ними заключается в том, что у шампиньона пластинки на нижней стороне шляпки розового цвета, а у бледной поганки — белого. Кроме того, «взрослые» грибы поганки имеют на ножке не только верхнее, но

и нижнее кольцо. Поскольку бледная поганка является очень ядовитым грибом, вызывающим сильнейшее отравление (порой даже со смертельным исходом), вам следует более тщательно проводить первичную обработку шампиньонов, внимательно обследуя каждый гриб. Шампиньоны с почерневшими пластинками (старые грибы) лучше сразу отсеивать, в таком виде их гораздо труднее отличить от бледной поганки.

Ложный опенок (серый и кирпично-красный) довольно схож с настоящим летним и зимним опенком. У съедобных опят пластинки на нижней стороне шляпки имеют белый, буроватый или бледно-желтый цвета. А у ложных опят, как правило, пластинки желто-зеленого, серо-оливкового, желтого или черно-оливкового цвета. Ложные опята также вызывают отравления, протекающие в тяжелой форме.

Правила хранения грибов

Свежие грибы довольно быстро портятся, поэтому если вы располагаете большим количеством грибов, некоторую их часть следует сразу же обработать — либо засушить, либо замариновать или посолить. Все грибы, кроме белых, во время сушки темнеют, именно поэтому их часто именуют черными грибами. Сушеные грибы желательно хранить в сухих и хорошо проветриваемых помещениях. Ни в коем

случае не пытайте засушить или замариновать червивые, загрязненные и перезрелые (старые) грибы, от таких грибов лучше всего сразу избавиться.

Обработка грибов

У белых грибов срезаются корешки и удаляются все испорченные места. Со шляпок сыроежек и маслят, кроме того, счищается кожица, и эти грибы промываются более тщательно, чем прочие. У сморчков и строчков удаляются ножки и вымачиваются отдельно в холодной воде в течение 40 минут, чтобы отмокла земля и сор.

После этого грибы тщательно промываются и варятся в кипящей воде не менее 10 минут для разрушения и вываривания гелвеоловой кислоты. Затем ядовитый отвар из сморчков и строчков сливается, а грибы поступают в дальнейшую обработку. У рыжиков очищаются ножки, вырезаются червивые и загрязненные места. Затем грибы также промываются и варятся в течение 1—2 минут в кипящей воде, для уничтожения специфического горьковатого привкуса.

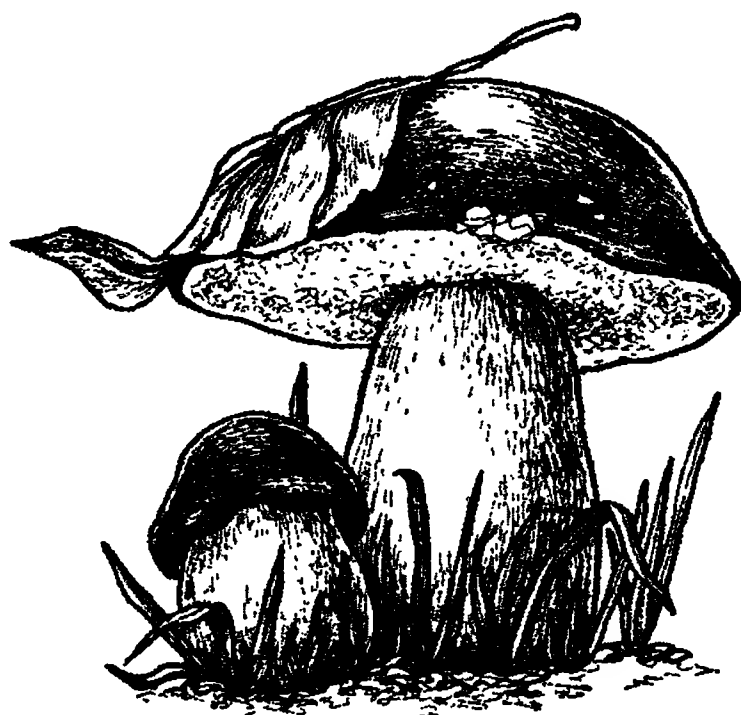
Трюфели — подземные грибы — промываются с особой тщательностью, а после их следует слегка припустить в вине (например, в мадере) и только после этого очистить.

Несколько полезных советов

Все без исключения грибы можно хранить не более 3 суток, поскольку с течением времени в них образуются химические вещества, вредно влияющие на организм человека.

Сушить можно все грибы, кроме пластинчатых (опят, лисичек, груздей и т.д.). Прежде чем использовать для приготовления блюда сушеные грибы, желательно измельчить их до порошкообразного состояния — в таком виде они лучше усваиваются нашим организмом.

Идеальные для засолки грибы — грузди, сыроежки, валуи, волнушки и рыжики. Для маринадов — молодые белые грибы, дуньки, молодые подберезовики и подосиновики, а также маслята.





ЧАСТЬ 1

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ ИЗ ГРИБОВ

Икра из сушеных грибов с чесноком

100 г сушеных грибов

100 мл растительного масла

20 г чеснока

4 луковицы

1 ч. ложка 3%-ного уксуса

Соль по вкусу

Сушеные грибы перебрать, промыть в холодной воде, отварить и пропустить через мясорубку. Мелко нарезанный лук поджарить на растительном масле, смешать его с грибами, посолить и тушить на слабом огне 8—10 минут. Когда икра остынет, заправить ее толченым чесноком, уксусом, посолить по вкусу, хорошо перемешать и подавать к столу.

Икра из соленых грибов

250 г соленых грибов
2 ст. ложки растительного масла
1 луковица
1 ч. ложка 3%-ного уксуса
Соль по вкусу

Грибы промыть, а затем мелко порезать, лук порубить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Остывший лук смешать с грибами, добавить соль, уксус, все перемешать и поставить в прохладное место на 2—3 часа.

Грибы в маринаде

500 г шампиньонов
5 ст. ложек лимонного сока
4 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки коньяка
2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки
1 ч. ложка соли
1 луковица
Черный молотый перец по вкусу

Шляпки мелких шампиньонов отделить от ножек, вымыть в 500 мл воды с добавлением 1 столовой ложки лимонного сока, затем слить воду, а шляпки обсушить на салфетке. Разогреть растительное масло в сковороде и в течение 3 минут обжаривать в нем нарезанный кольцами лук, добавить к нему грибы и обжаривать еще 2 минуты. Затем влить оставшийся лимонный сок, положить соль и перец. Накрыть сковороду крышкой и тушить на слабом огне в те-

чение 5 минут, влить коньяк, перемешать и снять сковороду с огня. Когда готовая масса остынет, поставить ее в холодильник на 3 часа. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шампиньоны, фаршированные сыром

20 г шампиньонов

4 ст. ложки тертого сыра

2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука

2 ст. ложки растительного масла

1 ст. ложка лимонного сока

Черный и красный молотый перец, соль по вкусу

Шляпки шампиньонов отделить от ножек, вымыть в воде, смешанной с лимонным соком, затем воду слить, а шляпки обсушить на салфетке. Ножки шампиньонов мелко порезать и смешать с сыром, луком и 1 столовой ложкой растительного масла, добавить соль и перец по вкусу. Массу выложить в глубокую сковороду и обжаривать 7—10 минут. Обжаренной массой нафаршировать шляпки, оставшееся масло слить на противень, куда положить нафаршированные шляпки шампиньонов. Поставить в нагретую до 190 °С духовку на 10 минут. Перед подачей к столу каждую шляпку можно положить на крекер или на кусочек хлеба с маслом.

Грибы со шпинатом и вареной колбасой

400 г вареной колбасы

250 г шампиньонов

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ ИЗ ГРИБОВ

100 г шпината

4 ст. ложки растительного масла

2 луковицы

1 огурец

1 ст. ложка лимонного сока

Щепотка мускатного ореха

$\frac{1}{2}$ пучка петрушки

Черный молотый перец, соль и сахар по вкусу

Мускатный орех

Для заправки смешать лимонный сок, соль, перец, сахар, щепотку мускатного ореха и растительное масло. Колбасу очистить и нарезать кусочками. Петрушку вымыть и оборвать листики, лук очистить и мелко нарезать. Шампиньоны вымыть, почистить, разрезать пополам и отварить, вымытый и очищенный от кожуры огурец нарезать кружочками. Колбасу, лук, огурец и грибы смешать с заправкой и оставить на 30 минут. Шпинат хорошо вымыть, перемешать с листиками петрушки и добавить в салат.

Готовый салат перемешать, посолить и поперчить.

Шампиньоны по-гречески

600 г грибов

200 мл воды

100 мл растительного масла

20 мл белого вина

20 мл лимонного сока

Лавровый лист

Перец черный горошком

Соль по вкусу

Смешать воду, белое вино, растительное масло, лимонный сок, положить лавровый лист, перец, соль и кипятить на слабом огне 5 минут. Большие свежие шампиньоны очистить, нарезать четвертинками, хорошо промыть и поставить варить в подготовленном отваре на 6—8 минут. Готовые и остывшие грибы поставить в холодильник на 2 часа, а затем подавать к столу.

Шампиньоны с помидорами и овощами

250 г шампиньонов

500 г помидоров

2,5 ст. ложки растительного масла

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки рубленой зелени укропа

1 луковица

1 ст. ложка муки

Соль по вкусу

Очищенные и нарезанные грибы обжарить на растительном масле, за 5—10 минут до готовности добавить соль и разведенную в небольшом количестве воды муку. Отдельно обжарить на сливочном масле мелко нарезанные лук и помидоры, затем соединить их с грибами.

Перед подачей на стол готовое блюдо посыпать рубленой зеленью укропа.

Винегрет грибной

200 г отварного картофеля

100 г соленых грибов

80 г вареной свеклы
80 г соленых огурцов
80 г листьев зеленого салата
3 луковицы
3 вареные моркови
3 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки лимонного сока
Зелень петрушки
Соль и сахар по вкусу

Грибы промыть в проточной воде и измельчить. Лук, морковь, свеклу, картофель, огурец нарезать мелкими кубиками и перемешать, добавить к полученной массе измельченные грибы, соль и сахар по вкусу. Подсолнечное масло смешать с лимонным соком и заправить им винегрет.

Готовый винегрет уложить горкой на листья салата, сверху украсить красиво нарезанными ломтиками вареной моркови, вареной свеклы, тонко нарезанными колечками репчатого лука и веточками петрушки.

Салат из грибов

300 г соленых грибов
3 ст. ложки сметаны
2 сваренных вкрутую яйца
1 луковица
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Соленые грибы промыть в холодной проточной воде, просушить и мелко нарезать, затем переме-

шать с рублеными яйцами и кольцами лука. Готовый салат заправить сметаной, посолить и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из лисичек

300 г свежих лисичек
20 мл растительного масла
2 сваренных вкрутую яйца
2 ст. ложки сметаны
1 луковица
1 помидор
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Лисички тщательно перебрать, вымыть и отварить в соленой воде 10 минут.

Затем пропустить грибы через мясорубку, добавить мелко нарезанный и обжаренный в растительном масле лук, рубленые яйца, зелень петрушки, сметану и соль.

Готовый салат выложить в салатницу и украсить веточками петрушки и кружочками помидоров.

Салат из белых грибов или шампиньонов

700 г вареных грибов
100 г майонеза
1 луковица
Зелень петрушки
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Грибы мелко нарезать и перемешать с рубленым луком, добавить соль, перец и майонез. Готовое блюдо выложить в салатницу и украсить измельченной зеленью петрушки.

Салат из шампиньонов

400 г крупных шампиньонов

200 г белого и черного винограда

50 г молочного йогурта

50 г майонеза

50 г орехов (фундук)

4 сваренных вкрутую яйца

1 апельсин

1 ст. ложка сахара

1 ч. ложка измельченных листьев мяты

Соль по вкусу

Грибы промыть, порезать ломтиками и в течение нескольких минут варить в кипящей подсоленной воде.

Каждое яйцо разрезать на 8 частей, виноград промыть и разрезать ягоды пополам, удалить косточки, орехи крупно порубить. Из очищенного апельсина выжать сок, смешать его с йогуртом, майонезом и измельченными листьями мяты, добавить соль и сахар по вкусу.

Все подготовленные продукты смешать и выложить в салатник, заправить майонезной смесью и перемешать.

Салат с зеленью и грибами

300 г шампиньонов
4—5 листьев салата
4 помидора
3 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка винного уксуса
1 пучок петрушки
1 луковица
1 болгарский перец
1 огурец
1 пучок зеленого лука
 $\frac{1}{2}$ пучка редиски
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Овощи вымыть, помидоры, огурец и редис порезать ломтиками. Лук нарезать тонкими кольцами, а болгарский перец — полосками. Листики салата разрезать на небольшие кусочки, петрушку крупно порезать. Все компоненты выложить в салатник. Смешать в отдельной посуде растительное масло, уксус, соль и перец. В салат добавить сваренные и нарезанные грибы, влить приготовленный маринад и осторожно перемешать.

Готовый салат посыпать измельченным зеленым луком и подать к столу.

Салат из макарон с грибами

200 г макарон
200 г шампиньонов
50 г сыра

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ ИЗ ГРИБОВ

8 маслин без косточек
5 ст. ложек оливкового масла
2 ст. ложки винного уксуса
2 ч. ложки рубленого розмарина
2 ч. ложки рубленой петрушки
1 луковица
1 морковь
1 стебель лука-порея
1 горький перец паприки
Молотый черный перец
Соль по вкусу

Грибы промыть, порезать ломтиками и сварить. Лук-порей и морковь нарезать кружочками и пассеровать 1 минуту в 2 столовых ложках оливкового масла, добавить шампиньоны, уксус и зелень, тушить 15 минут. Затем добавить 3 столовые ложки оливкового масла, посолить, поперчить и поставить в холодильник на 12 часов.

Макароны отварить в подсоленной воде, промыть горячей водой. Перец паприки очистить, помыть, порезать полосками, смешать с овощами и макаронами.

Маслины порубить, а сыр мелко покрошить или натереть на крупной терке, лук очистить и аккуратно нарезать кольцами. Посыпать этой смесью салат и подавать к столу.

Салат из грибов и картофеля

200 г вареных грибов
4–5 клубней картофеля
4–5 ст. ложек растительного масла

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

2 ст. ложки 3%-ного уксуса

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и сварить, затем откинуть на сито и смешать с картофелем. Салат посолить, поперчить и заправить растительным маслом и уксусом.

Салат из картофеля, грибов и сыра

300 г картофеля

250 г шампиньонов

100 г сыра

100 г бекона

125 мл грибного бульона из кубиков

4 ст. ложки винного уксуса

3 ст. ложки семян подсолнуха

2 красных яблока

2 луковицы

1 огурец

1 пучок редиски

1 ч. ложка тмина

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Картофель, не очищая, сварить в подсоленной воде с тмином, отдельно сварить шампиньоны. Лук очистить и нарезать кольцами, залить его горячим грибным бульоном. Очищенный картофель и шампиньоны нарезать ломтиками, добавить к бульону.

Яблоки помыть, удалить сердцевину. Огурец, яблоки и сыр нарезать кубиками. Редиску помыть, очистить, нарезать ломтиками. Смешать все с картофелем и грибами, посолить, поперчить, добавить уксус и перемешать. Бекон также нарезать кубиками, обжарить до золотистой корочки и положить в салат. Посыпать обжаренными подсолнечными семечками, еще раз все перемешать и подать к столу.

Салат из яиц и шампиньонов

200 г вареных шампиньонов

100 г майонеза

6 сваренных вкрутую яиц

2 маринованных огурца

Соль по вкусу

Мелко нарезанные шампиньоны и огурцы смешать с майонезом, уложить смесь на яйца, разрезанные кружочками на 4 части, посолить по вкусу и подать к столу.

Салат из сельди и грибов

300 г филе сельди

100 г сушеных грибов

2 луковицы

2 сваренных вкрутую яйца

1 стакан сметаны

1 ч. ложка 3%-ного уксуса

Зелень петрушки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Грибы сварить в подсоленной воде, остудить и крупно порубить, филе сельди мелко нарезать. Нарезанный кольцами лук обдать горячим раствором уксуса. Все продукты соединить с рублеными яйцами, посолить, поперчить и заправить сметаной. Готовый салат украсить веточками петрушки и подать к столу слегка охлажденным.

Салат из курицы с грибами

300 г отварного мяса курицы

150 г отварных грибов

150 г майонеза

2 сваренных вкрутую яйца

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Отварное мясо курицы и грибы нарезать тонкими ломтиками, яйца разрезать пополам и отделить белок от желтка, белок нарубить, а желток растереть с майонезом. Салат перемешать, выложить в салатник, заправить майонезом, смешанным с желтком, посолить, посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Салат из макарон с маслинами и шампиньонами

300 г макарон

125 мл оливкового масла

100 г шампиньонов

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ ИЗ ГРИБОВ

100 г маслин
30 г тертого сыра
30 г семечек тыквы
2 помидора
1 пучок зеленого салата
1 пучок базилика
1 пучок петрушки
1 зубчик чеснока
Молотый черный перец
Соль по вкусу

Макароны варить в подсоленной воде в течение 10 минут, затем откинуть на дуршлаг и промыть. Отдельно сварить шампиньоны. Зелень мелко порубить, несколько листочков базилика отложить в сторону, охлажденные шампиньоны мелко порезать. Чеснок очистить и измельчить. Используя миксер, приготовить пюре из зелени, сыра, шампиньонов, чеснока и оливкового масла, пюре посолить и поперчить, затем смешать с макаронами.

Помидоры и салат очистить и промыть, помидоры нарезать маленькими кусочками, салат — полосками. Очищенные семечки тыквы подрумянить без жира на слабом огне. Заправленные макароны выложить на блюдо с помидорами и салатом, сверху положить маслины и поджаренные тыквенные семечки. Готовый салат украсить листочками базилика.

Салат из овощей с грибами

200 г картофеля
150 г соленых грибов
100 г моркови

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

100 г свежих огурцов
100 г консервированного горошка
100 г сметаны
2 ст. ложки майонеза
1 луковица
1 зубчик чеснока
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Отварные картофель, морковь и свежие огурцы нарезать брусочками. Соленые или маринованные грибы и лук нарезать соломкой. Чеснок натереть на мелкой терке. Смешать все с консервированным горошком, заправить майонезом и сметаной, посолить, выложить в салатницу и украсить зеленью петрушки.

Салат с шампиньонами и куриным мясом по-тюрингски

300 г мяса курицы
200 г стручковой фасоли
100 г шампиньонов
6 ст. ложек 20%-ных сливок
4 помидора
1 ст. ложка столового уксуса
1 веточка чабера
1 луковица
1 ч. ложка горчицы
1 корень сельдерея
1 морковь
1 пучок зелени петрушки

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ ИЗ ГРИБОВ

Молотый черный перец

Щепотка сахара

Соль по вкусу

Морковь, сельдерей и грибы очистить и мелко нарезать. Вместе с мясом курицы варить в подсоленной воде 50 минут, затем вынуть мясо из бульона. Фасоль почистить, помыть и разрезать стручки пополам, 10 минут тушить их с чабером в небольшом количестве воды. Лук нарезать кольцами, помидоры помыть и каждый разрезать на 8 частей.

Мясо курицы крупно нарезать, положить в салатник и перемешать с овощами и грибами. Смешать сливки, уксус и горчицу. Добавить соль, перец, сахар, нарезанную зелень. Залить салат полученным соусом и оставить на 30 минут в прохладном месте.

Салат «Опера»

150 г филе цыпленка

150 г корня сельдерея

150 г отварных грибов

150 г майонеза

100 г помидоров

50 г сыра

Соль по вкусу

Отваренное филе цыпленка, сельдерей и грибы мелко нарезать, перемешать с тертым сыром, заправить майонезом и посолить по вкусу. Готовый салат украсить дольками свежих помидоров.

Новогодний салат по-польски

200 г говядины

10 белых грибов

4 луковицы

4 маринованных огурца

4 ст. ложки растительного масла

3 ст. ложки огуречного маринада

Зелень петрушки и укропа

Соль по вкусу

Отварную говядину, очищенный репчатый лук, огурцы, отварные белые грибы нарезать соломкой. Репчатый лук и огурцы смешать, добавить 1 столовую ложку растительного масла, огуречный маринад и оставить на час. Затем положить говядину, грибы с двумя столовыми ложками грибного отвара и оставшееся растительное масло. Если нужно, посолить, все хорошо перемешать и поставить в холодильник еще на час. При подаче уложить в салатник горкой, посыпать мелко нарубленным укропом и петрушкой.

Салат армянский

200 г свежих грибов

200 г красного сладкого перца

200 г корня сельдерея

2—4 ломтика свиного сала

2 ст. ложки растительного масла

1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

1 стакан красного сухого вина

1 зубчик чеснока

Соль по вкусу

Грибы мелко нарезать и обжарить на сильном огне в растительном масле. Добавить растолченный в ступе чеснок и свиное сало, порезанное маленькими кубиками. Обжарить еще 2–3 минуты, затем влить вино, нагреть до кипения, дать прокипеть 1 минуту. Убавить огонь и тушить еще 5–7 минут. Положить петрушку, все перемешать, снять с огня, остудить.

Корни сельдерея очистить и нарезать вместе с перцем мелкой соломкой. Положить в салатницу, полить основным белым соусом (см. в разделе «Соусы»), посолить и перемешать. Когда грибы остынут, положить их сверху на салат. Подавать салат в холодном виде. Перед подачей на стол поставить в холодильник на 20–30 минут.

Салат по-швейцарски с колбасой и грибами

300 г вареной колбасы

300 г сыра

300 г вешенок или шампиньонов

6 шт. редиса с ботвой

6 ст. ложек растительного масла

4 листа зеленого салата

4 маленьких маринованных огурца

2 крупных маринованных огурца

2 ст. ложки винного уксуса

1–2 ч. ложки горчицы

1 луковица

Молотый черный перец

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Грибы отварить, охладить и мелко нарезать, колбасу очистить от оболочки. Очищенную колбасу, сыр и крупные огурцы нарезать тонкими полосками, положить все в миску. Для заправки очистить луковицу и мелко нарезать. Смешать лук с уксусом, горчицей, солью и молотым черным перцем. Взбивая смесь венчиком, постепенно влить растительное масло. Полить салат заправкой, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 1 час.

Листья салата вымыть, просушить и разложить по тарелкам. Редис промыть и почистить, оставив немного ботвы. Салат выложить на листья салата, украсить редисом, нарезанными кружочками мелкими огурцами и листиками петрушки и редиса.

Английский салат

300 г вареного цыпленка

200 г вареных грибов

100 г корня сельдерея

100 г майонеза

50 г соленых огурцов

10 г горчицы

Соль по вкусу

Нарезанные соломкой сельдерей, филе вареного цыпленка, соленые огурцы, вареные грибы смешать, посолить по вкусу и заправить майонезом и горчицей.

Салат сицилийский

250 г яблок
150 г корня сельдерея
150 г майонеза
100 г маринованных грибов
40 г маслин
2 помидора
2 сваренных вкрутую яйца
Перец молотый черный
Соль по вкусу

Яблоки очистить и нарезать маленькими кубиками. Сельдерей припустить 4—5 минут и тоже нарезать кубиками. Помидоры очистить от кожицы и семян и нарезать дольками, маринованные грибы мелко порубить. Приготовленные овощи и яблоки хорошо перемешать, заправить перцем, майонезом и солью.

Готовый салат украсить маслинами и вареными яйцами, нарезанными кружочками.

Салат «Чикаго»

600 г свежих помидоров
200 г майонеза
200 г маринованных грибов
150 г отварной спаржи
100 г стручковой фасоли
80 г гусиной печени
80 г моркови
20 г зелени петрушки
Соль по вкусу

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Вареную спаржу, нарезанные стручки отварной фасоли, нарезанную соломкой отварную гусиную печень, вареную морковь и маринованные грибы хорошо перемешать и заправить майонезом и солью. Готовым салатом заполнить половинки помидоров, из которых предварительно удалить мякоть.

Посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Салат острова Барба с крабами и грибами

300 г картофеля

150 г крабового мяса

100 г свежих грибов

60 г сладкого зеленого и красного перца

50 г ветчины

30 мл оливкового масла

15 мл лимонного сока

15 г маслин

Перец молотый черный

Соль по вкусу

Отварной картофель, перец, ветчину, крабовое мясо порезать, перемешать, поперчить и посолить. Взболтать в бутылке заправку из оливкового масла и лимонного сока и залить ей подготовленные продукты. Сверху положить мелко нарезанные отварные грибы, маслины и снова перемешать.

Зеленый диетический салат

250 г крупных шампиньонов

250 г кабачков

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ ИЗ ГРИБОВ

100 г сметаны
50 мл растительного масла
1 зубчик чеснока
1 ч. ложка горчицы
Черный молотый перец
Соль и сахар по вкусу

Шампиньоны промыть, нарезать тонкими ломтиками и сварить. Кабачки очистить от кожуры, обжарить с обеих сторон на растительном масле и нарезать соломкой. Чеснок очистить и измельчить, смешать с горчицей, добавить сахар, посолить и поперчить по вкусу. Сметану слегка взбить миксером, а затем смешать с горчичным соусом. Положить шампиньоны и кабачки в миску, полить соусом и осторожно перемешать. Салат лучше подавать охлажденным.

Бельгийский пестрый салат

100 г шампиньонов
100 г йогурта
50 г сыра
10 г меда
2 г горчицы
1 ч. ложка лимонного сока
1 стручок болгарского перца
1 мандарин
1 яблоко
Цедра 1 апельсина

Сыр и очищенное от кожицы и сердцевины яблоко нарезать небольшими кубиками. Молодые

шампиньоны потушить и разрезать пополам. Из перца удалить сердцевину, нарезать его кольцами и смешать с дольками мандарина. Из йогурта, горчицы и меда, смешанных с соком лимона и цедрой апельсина, приготовить соус и полить им салат.

Грибы по-испански

500 г шампиньонов
6 ст. ложек оливкового масла
1 пучок зелени петрушки
1 ч. ложка лимонного сока
Соль по вкусу

Грибы промыть и слегка обсушить на салфетке. Смазать противень оливковым маслом (3 ст. ложки), положить грибы и полить их оставшимся маслом. Запекать по 2 минуты с каждой стороны в духовке при температуре 250 °С. Затем достать грибы из духовки, посолить и полить лимонным соком. Переложить грибы в миску и полить соком, образовавшимся в процессе запекания.

Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью петрушки.

Грибной паштет

500 г свежих грибов
100 г твердого сыра
50 г сметаны
2 яичных желтка
1 ст. ложка муки

1 луковица

1 ст. ложка сливочного маргарина

Зелень петрушки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Грибы очистить, вымыть, залить на 5 минут подсоленной водой, а затем мелко порубить и потушить в маргарине с нарезанным луком. Перед тем как снять с огня, посыпать мукой, влить растертую с желтками сметану, посолить, поперчить по вкусу и перемешать. Сверху посыпать тертым сыром и зеленью петрушки.

Грибное масло

100 г сливочного масла

4 ст. ложки грибной массы

1 луковица

1 ч. ложка лимонного сока

Соль по вкусу

Черный молотый перец

К размягченному и взбитому маслу добавить мелко порубленные вареные или маринованные грибы, заправить солью, перцем и лимонным соком.

Яйца, фаршированные грибами

100 г маринованных грибов

5 сваренных вкрутую яиц

1 ст. ложка сметаны

Зелень петрушки

Сахар и соль по вкусу

Яйца разрезать вдоль пополам, отделить желтки, которые растереть со сметаной в однородную массу, добавить рубленые грибы, соль и сахар по вкусу. Приготовленной массой нафаршировать половинки яиц, сверху украсить веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные грибами и яйцами

150 г жареных грибов

10–15 листьев сельдерея

3–4 маленьких помидора

2 сваренных вкрутую яйца

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Помидоры разрезать поперек, аккуратно вынуть сердцевину и наполнить жареными грибами, смешанными с мелко порубленными яйцами. Помидоры с начинкой поместить на плоскую тарелку, выстланную листьями сельдерея. Вместо помидоров можно использовать отваренные в соленой воде маленькие патиссоны.

Бутерброды с грибами

100 г белого хлеба

50 г свежих грибов

1 луковица

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И БУТЕРБРОДЫ ИЗ ГРИБОВ

1 яйцо
1 ст. ложка растительного масла
1 ст. ложка сливочного масла
1 ч. ложка муки
1 ст. ложка сметаны
Панировочные сухари
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Хлеб нарезать ломтиками, яйцо взбить, смочить им ломтики хлеба, обжарить с обеих сторон на сливочном масле, затем переложить на смазанный маслом противень. Грибы очистить, тщательно промыть, нашинковать, посыпать мукой и обжарить на растительном масле. Добавить поджаренный репчатый лук, сметану, перец, посолить. Хорошо размешать и тушить 20—30 минут. Этой массой залить ломтики хлеба, посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть сливочным маслом, поставить в духовку на 7—8 минут.

На стол подавать в горячем виде.

Булочки, запеченные с грибами

250 г сыра
75 г вареной ветчины
50 г вареных шампиньонов
4 продолговатые булочки
2 помидора
1 ст. ложка сливочного масла
1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
1 стебель зеленого лука

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

По 1 стручку желтого и зеленого сладкого перца

Молотый черный перец

Нагреть духовку до 225 °С, булочки разрезать пополам, намазать тонким слоем сливочного масла, посыпать зеленью и на 1 минуту поставить в духовку. Грибы нарезать тонкими ломтиками. Перец очистить от семян и нарезать полосками, лук — колечками, а помидоры дольками. Ветчину нарезать кубиками, сыр — ломтиками или полосками. На 4 половинки булочек положить помидоры, грибы, часть сыра и колечки зеленого лука. На остальные — сладкий перец, ветчину, оставшийся сыр и посыпать их черным перцем.

Поставить булочки на 15 минут в духовку, подать к столу, украсив зеленью петрушки.

Торт из черного хлеба с сельдью и грибами

400 г хлеба

200 г сельди

200 г сливочного масла

50 г сливочного маргарина

30 г сушеных грибов

1 помидор

1 сваренное вкрутую яйцо

Зеленый лук

Зелень петрушки и укропа

Сельдь вымочить, отделить от костей, нарезать мелкими кусочками, несколько кусочков оставить для украшения. Добавить мелко нарезанные вареные

и слегка поджаренные и охлажденные грибы, сливочное масло, все хорошо перемешать. На смазанный селедочной массой ломтик хлеба положить другой, тоже смазанный селедочной массой. Так повторить несколько раз, оставив не смазанным верхний ломтик хлеба. Поставить торт в холодильник для охлаждения. Охлажденный торт смазать сливочным маслом и посыпать рубленым яйцом.

Сверху украсить кусочками сельди, сливочного масла, дольками яйца, помидора, зеленым луком, петрушкой и укропом.

Паста с грибами и орехами

100 г сыра

50 г творога

50 г грибов

4 ст. ложки грибного отвара

1 ст. ложка рубленых ядер миндаля или грецких орехов

1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Грибы отварить и мелко порезать, добавить протертый через сито творог, натертый на мелкой терке сыр, рубленую зелень петрушки и ядра миндаля или грецких орехов. Все хорошо перемешать, посолить по вкусу, добавить перец и заправить грибным отваром.





ЧАСТЬ 2

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Грибной бульон

50 г сушеных грибов

1 л воды

Соль по вкусу

Сушеные грибы промыть в холодной воде и на 3—4 часа замочить в теплой кипяченой воде. Затем набухшие грибы варить в той же воде с добавлением соли 40—50 минут. Готовый бульон процедить, грибы измельчить и положить в бульон.

Основной грибной суп

100 г свежих грибов

2 клубня картофеля

1 л мясного бульона

1 морковь

1 луковица

1 лавровый лист

Перец горошком

Соль по вкусу

Грибы нарезать крупными дольками, залить мясным бульоном, прокипятить на слабом огне не более 15 минут, добавить черный перец горошком, соль и мелко нарезанный картофель, довести до кипения. Опустить в бульон мелко нарезанные морковь и лук, поварить еще 10 минут. Положить в суп лавровый лист, дать настояться, осторожно извлечь грибы и овощи, процедить бульон.

Снова соединить его с грибами и овощами и подать на стол.

Суп с грибами

40 г сушеных грибов

2 клубня картофеля

1 л воды

1 луковица

1 соленый огурец

1 ст. ложка сметаны

1 ч. ложка сливочного масла

Соль и сахар по вкусу

Зелень петрушки

В воде, в которой варились грибы, отварить мелко нарезанный картофель, через 10 минут добавить целую луковицу. Когда картофель сварится, положить мелко нарезанные грибы, соленые огурцы, петрушку и варить еще 15—20 минут.

Заправить суп маслом и сметаной, добавить соль и сахар.

Суп из белых грибов

300 г белых грибов

100 мл сливок

2 средние луковицы

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки и укропа

1 л овощного бульона из кубиков

1 яичный желток

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Тщательно очистить грибы, промыть холодной водой, в зависимости от величины разрезать каждый гриб на 2 или 4 части. Репчатый лук очистить и нарезать мелкими кубиками, пассеровать в кастрюле в горячем сливочном масле до прозрачности, затем добавить грибы и 10 минут тушить все вместе. Залить грибы приготовленным горячим овощным бульоном, тушить под крышкой на слабом огне 10 минут, посолить и поперчить.

Яичный желток взбить со сливками, добавить 3—4 столовые ложки горячего бульона, размешать и заварить полученной смесью грибной суп. Суп некоторое время варить на слабом огне, не доводя до кипения, иначе желток осядет в виде хлопьев. Перелить суп в супницу и посыпать рубленой петрушкой и укропом.

Суп с крупой и грибами

200 г картофеля

50 г риса

50 г сушеных грибов
3 ст. ложки сметаны
2 ст. ложки сливочного масла
1 л воды
1 морковь
1 луковица
1 лавровый лист
Черный молотый перец
Зеленый лук
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Поставить варить грибной бульон. Одновременно хорошо промытую крупу в отдельной посуде залить 1,5 стакана холодной воды и поставить для набухания на 2 часа. Затем, слив воду, положить крупу в бульон, дать бульону закипеть и через 10—15 минут положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные морковь и лук, добавить соль, перец, лавровый лист и варить до готовности.

Перед подачей на стол заправить суп сметаной и посыпать зеленью петрушки и рубленным зеленым луком.

Суп с сушеными грибами

50 мл сметаны
30 г сушеных грибов
3 клубня картофеля
3 ст. ложки сливочного масла
1 л воды

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

1 лавровый лист
1 луковица
1 морковь
Черный молотый перец
Зелень укропа
Соль по вкусу

Предварительно замоченные и промытые сушеные грибы варить в течение 1 часа при слабом кипении. Полученный бульон процедить, грибы промыть в холодной воде и мелко нашинковать. В кастрюлю с грибным бульоном положить нарезанный кубиками картофель, грибы и поджаренные на масле лук и морковь. В конце варки добавить перец, лавровый лист и соль по вкусу. Готовый суп заправить сметаной и посыпать зеленью укропа.

Суп со свежими грибами и салакой

150 г салаки
100 г белых грибов или шампиньонов
2 клубня картофеля
2 ст. ложки сметаны
1 л воды
1 морковь
1 корень петрушки
1 луковица
1 помидор
1 ст. ложка жира
Соль по вкусу

Промытые нашинкованные грибы положить в подсоленную воду и варить до полуготовности.

Добавить нарезанный кубиками картофель, филе свежей салаки, помидоры, поджаренные на жире морковь, лук и петрушку и варить до готовности. Подать со сметаной.

Суп с грибами, черносливом и изюмом

60 г чернослива

60 г изюма

20 г сушеных грибов

2 клубня картофеля

2 ст. ложки растительного масла

1 л воды

1 луковица

1 ст. ложка муки

Соль по вкусу

Мелко нашинковать отваренные сушеные грибы и положить в процеженный грибной бульон. Мелко нарубленный лук поджарить на растительном масле, добавить муку, прогреть еще 5 минут, после чего развести грибным бульоном. Подготовленную заправку влить в суп, довести до кипения, добавить картофель, нарезанный ломтиками чернослив, изюм, посолить и варить до готовности.

Консоме с грибами, цыпленком и блинчиками

100 г блинчиков

50 г пюре из куриного мяса

20 г отварных белых грибов

1 л куриного бульона

Соль по вкусу

На каждый блинчик положить слой куриного пюре, смешанного с мелко нарезанными грибами, посолить, разровнять, свернуть в виде рулетов, нарезать на кружки и положить в тарелку. Подать с крепким куриным бульоном.

Суп из свежих грибов

200 г грибов

2—3 ст. ложки маргарина

1 л воды

1 морковь

1 луковица

1 пучок зелени петрушки

1 пучок зелени укропа

1 ч. ложка муки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Измельченную зелень укропа и морковь залить кипящей подсоленной водой и варить до готовности. Очищенные свежие грибы и лук мелко порезать. Лук поджарить на маргарине до янтарного цвета и потушить с грибами, подливая отвар, чтобы они не подгорели. Заправить суп мукой, разведенной со сметаной и $\frac{1}{2}$ стакана холодного отвара, вскипятить. Добавить по вкусу соль и перец, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Подавать с перловой кашей, клецками, макаронами.

Суп грибной прозрачный

30 г сушеных грибов
5 горошин черного перца
1 л воды
1 морковь
1 луковица
1 лавровый лист
1 ст. ложка сливочного масла
Молотый черный перец
Зелень укропа и петрушки
Соль по вкусу

Грибы хорошо промыть, замочить на несколько часов в холодной воде и сварить с мелко порезанным луком в этой же воде, добавив перец и лавровый лист. Зелень и овощи промыть, залить кипящей подсоленной водой, сварить. Отвары процедить и смешать, добавив по вкусу масло, соль и перец.

Подавать с пирожками или гренками.

Суп грибной с заправкой

30 г сушеных грибов
1 л воды
1 луковица
1 морковь
1 пучок зелени петрушки
Молотый черный перец
Соль по вкусу

Для заправки:

50 мл сметаны
1—2 ст. ложки муки

Грибы тщательно вымыть и замочить на 2 часа в холодной воде. Лук, морковь и зелень сварить вместе с нарезанными дольками грибами в воде, в которой они вымачивались. Сметану развести с мукой, влить в суп, помешать, довести до кипения. Добавить по вкусу соль и перец.

Суп с грибами и свежей капустой

300 г картофеля

300 г свежей капусты

100 г топленого масла

100 г сметаны

50 г томатной пасты

50 г сушеных грибов

50 г лука-порея

2 л воды

2 моркови

2 луковицы

1 корень петрушки

1 лавровый лист

Черный молотый перец

Зелень петрушки и укропа

Соль по вкусу

Вымочить сухие грибы, очистить корень петрушки и лук-порей, положить все в кастрюлю и залить водой. Варить до тех пор, пока грибы не станут мягкими, затем посолить, положить лавровый лист и перец. Варить бульон до тех пор, пока грибы не опустятся на дно, потом процедить через сито. Грибы, морковь, капусту и картофель мелко порезать. На-

резать лук и обжарить его в кипящем масле до золотистого цвета. Положить все в бульон и варить до готовности. В конце варки добавить томатную пасту.

Суп разлить по тарелкам, положить сметану, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Суп грибной с кабачками

200 г картофеля

150 г кабачков

150 г белых грибов или шампиньонов

60 г сливочного масла

2 л воды

2 корня петрушки

2 корня сельдерея

2 помидора

1 болгарский перец

1 морковь

1 стебель лука-порея

Зелень петрушки и укропа

Соль по вкусу

Грибы хорошо промыть, сварить в подсоленной воде, бульон слить в другую посуду, а грибы мелко нарезать. Морковь, петрушку, лук-порей и сельдерей очистить, помыть, порезать и пассеровать. Картофель и кабачки нарезать кубиками, помидоры дольками. В кипящий грибной бульон опустить картофель, грибы, кабачки, пассерованные корни и варить до готовности. В конце варки положить помидоры и мелко нарезанный болгарский перец.

Перед подачей полить сметаной и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Суп с сушеными грибами и черносливом

300 г картофеля

60 г чернослива

50 мл подсолнечного масла

50 г сушеных грибов

20 г муки

2 л грибного бульона

2 луковицы

Соль по вкусу

Грибы замочить на 2 часа в холодной воде, отварить в подсоленной воде, порезать и положить в процеженный бульон. Мелко порубленный лук пассеровать на растительном масле, добавить муку и продолжать пассеровать еще 5 минут, затем соединить с грибным бульоном. Суп довести до кипения, добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив и варить до готовности.

Суп грибной с телятиной

500 г телятины

200 мл кваса

200 г вешенок или шампиньонов

4 клубня картофеля

3 ст. ложки растительного масла

1,5 л воды

1 луковица

1 морковь

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Телятину промыть, опустить в холодную воду и варить на слабом огне. Через 40 минут бульон посолить, положить в него нарезанные грибы и картофель и продолжать варить. Морковь и лук нашинковать и пассеровать в растительном масле. За 10–15 минут до окончания варки добавить квас и обжаренные лук с морковью.

Перед подачей разлить по тарелкам и посыпать мелко порубленной зеленью петрушки.

Суп пикантный с грибами и креветками

300 г креветок

3 ст. ложки отварных грибов

2 ст. ложки молока

1 л грибного бульона

1 морковь

1 луковица

1 ст. ложка зеленого горошка

1 ст. ложка маргарина

1 яйцо

Соль по вкусу

Креветки промыть в холодной воде и отварить до готовности, затем очистить от панциря. Бульон процедить, добавить в него зеленый горошек, грибы, нарезанные морковь и лук и посолить. Варить при слабом кипении до готовности, в гото-

вый суп положить креветки и заправить смесью молока и яиц. Для этого яйцо соединить с 2 столовыми ложками молока, добавить 1 столовую ложку маргарина и тщательно перемешать.

Суп из стручковой фасоли с шампиньонами

300 г картофеля

250 г шампиньонов

150 г стручковой фасоли

1,5 л воды

1 пучок зелени петрушки

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка сливочного масла

Соль по вкусу

Картофель и шампиньоны тщательно промыть, очистить и мелко нарезать, залить кипящей водой, посолить и варить до готовности. За 20 минут до окончания варки добавить промытые, очищенные от волокон и нарезанные ромбиками стручки фасоли. Из муки и масла приготовить заправку, развести, помешивая, холодным отваром, влить заправку в суп, размешать и вскипятить.

Готовый суп посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Суп из брюссельской капусты с грибами

300 г брюссельской капусты

100 г сметаны

20 г сушеных грибов

3—4 клубня картофеля

2 ст. ложки сливочного масла

1,5 л воды

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Приготовить грибной бульон, очищенную брюссельскую капусту опустить на 2 минуты в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг. Переложить капусту в суповую кастрюлю с растопленным маслом и слегка поджарить. Затем залить грибным бульоном, добавить картофель, нарезанный тонкими ломтиками, посолить и варить на слабом огне 20—30 минут.

При подаче в суп положить сметану и мелко рубленную зелень петрушки.

Суп с грибами и перловой крупой

250 г картофеля

100 г перловой крупы

100 г сметаны

40 г сушеных грибов

1,5 л воды

1 пучок зелени петрушки

1 пучок зелени сельдерея

1 морковь

Соль по вкусу

Картофель, грибы и морковь промыть, очистить и мелко порезать. Положить все в подсоленную воду, довести до кипения и всыпать крупу. Варить до готовности. В готовый суп добавить сметану и мелко порубленную зелень.

Грибная окрошка

120 г соленых грибов
100 г сметаны
100 г зеленого лука
50 г хрена
2—3 клубня картофеля
1 л хлебного кваса
Зелень укропа
Соль по вкусу

Соленые грибы перебрать, промыть и мелко порезать. Картофель отварить в «мундире», очистить, нарезать кубиками, очищенный хрен натереть, зелень мелко порубить. Сложить все в кастрюлю и залить хлебным квасом. Хорошо размешать, посолить, заправить сметаной.

Грибной борщ с черносливом

200 г свеклы
200 г грибов
200 г свежей капусты
100 г чернослива
50 г сметаны
2 л воды
2 клубня картофеля
2 луковицы
2 ст. ложки томатной пасты
2 лавровых листа
1 морковь
1 корень петрушки
Соль, перец по вкусу

Сварить грибной бульон. Свеклу, морковь, петрушку и лук мелко порезать, положить в кастрюлю, добавить томатную пасту, немного бульона и поставить тушить. Овощи непрерывно помешивать, чтобы не пригорели, добавляя бульон или воду. Через 10 минут положить нашинкованную капусту и тушить еще 15 минут. Чернослив промыть и добавить к овощам, все залить подготовленным грибным бульоном, положить картофель, нарезанный ломтиками, перец, лавровый лист, соль и варить 25—30 минут.

При подаче на стол в борщ положить сметану.

Рассольник с грибами

200 г маринованных грибов
100 мл огуречного рассола
100 г сметаны
6 горошин черного перца
3 лавровых листа
3 соленых огурца
3 клубня картофеля
2 горошины душистого перца
2 ст. ложки перловой крупы
1,5 л воды
1 ст. ложка сливочного масла
1 морковь
1 луковица
1 пучок укропа
1 корень петрушки с зеленью
1 корень сельдерея с зеленью
Соль по вкусу

Крупку промыть холодной водой, залить кипятком в сотейнике и поставить распариваться на 30—40 минут. Грибы очистить, промыть, порезать и слегка обжарить на сливочном масле. С огурцов срезать кожицу, залить ее 1,5 стакана кипятка и прокипятить на слабом огне 10—15 минут, затем отбросить выварившуюся кожицу. В получившийся рассол опустить измельченную мякоть огурцов и грибы и припустить еще в течение 10 минут.

В 1,5 л кипятка положить нарезанные соломкой коренья, морковь и подготовленную крупку, через 10 минут добавить картофель и мелко нарезанный лук. Варить до готовности картофеля на умеренном огне.

Затем добавить подготовленные огурцы с грибами, посолить, положить пряности и продолжать варить еще 10—15 минут, после чего добавить оставшуюся зелень и варить еще 3 минуты.

При подаче на стол заправить сметаной.

Суп-пюре из шампиньонов

600 г свежих шампиньонов

4 стакана молока

4 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки муки

2 яичных желтка

1 стакан овощного отвара

1 морковь

1 луковица

1 стакан сливок

Соль по вкусу

Свежие шампиньоны очистить, вымыть, пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю, добавить 1 столовую ложку масла, разрезанную вдоль на 2 части морковь и целую луковицу, накрыть крышкой и тушить 40—45 минут. Затем влить стакан воды и прокипятить. В суповой кастрюле слегка поджарить 2 столовые ложки муки с 2 столовыми ложками масла, развести 4 стаканами горячего молока и стаканом овощного отвара или воды.

Вскипятить, смешать с тушеными шампиньонами, удалить морковь и луковицу и варить 15—20 минут. Затем посолить по вкусу и заправить суп маслом и яичными желтками, смешанными со сливками или молоком.

Суп-пюре грибной по-французски

400 г грибов

8 стаканов куриного бульона

4 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки пшеничной муки

2 веточки зелени петрушки

2 веточки зелени сельдерея

2 яичных желтка

1 стакан 20%-ных сливок

Зеленый лук

Соль по вкусу

Мелко нарезанный репчатый лук обжарить в кастрюле на сливочном масле в течение 5 минут, затем положить измельченные грибы (лучше белые

или шампиньоны) и обжаривать еще 5 минут. Не снимая с огня, добавить муку, перемешать, залить куриным бульоном и довести до кипения. Положить петрушку и сельдерей и варить 45 минут на слабом огне. Удалить петрушку и сельдерей, слить бульон, протереть грибы и лук через сито и снова перемешать с бульоном.

Взбить венчиком яичные желтки со сливками и тонкой струйкой влить в горячий суп, после чего снова поставить суп на огонь. Разогреть суп, непрерывно перемешивая и не доводя до кипения. Посолить по вкусу и подавать к столу.

Суп-пюре с морковью, луком и грибами

200 г отварных грибов
100 г отварной моркови
100 г лука-порея
75 г отварного риса
75 мл сливок
50 г щавеля
50 г сливочного масла
2 помидора
2 сырых яичных желтка
1 л бульона
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Сделать пюре из моркови, лука, помидоров, грибов и риса, хорошо перемешать, посолить и развести бульоном. Суп подать с мелко нарезанным щавелем и рубленой зеленью петрушки. Заправить сливками, яичными желтками и сливочным маслом.

Суп-пюре из креветок с грибами

100 г мелко нарезанных шампиньонов
4 стакана куриного бульона
4 ст. ложки сливочного масла
1 кг свежих или замороженных креветок
1 стакан сухого белого вина
1 веточка сельдерея
1 стакан 20%-ных сливок
1 стакан взбитых сливок
Красный молотый перец
Мускатный орех
Соль по вкусу

Полностью очищенное от панцирей, промытое и нарезанное мясо креветок, грибы и сливочное масло положить в кастрюлю и обжаривать в течение 5 минут. Затем влить куриный бульон и сухое белое вино, положить сельдерей, красный перец и мускатный орех. Варить все на слабом огне в течение 20 минут.

Вынуть сельдерей, протереть грибы и креветки через сито, добавить сливки и посолить.

Перед подачей к столу положить в каждую тарелку супа ложку взбитых сливок без сахара.

Суп с грибами, брюссельской капустой и свиной

500 г свинины
300 г брюссельской капусты
20 г сушеных белых грибов
3 л воды
3 клубня картофеля
2 моркови

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

2 помидора
2 луковицы
2 ст. ложки рубленой петрушки
1 ст. ложка топленого масла
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Грибы замочить, лук очистить и порубить. Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками, морковь очистить и натереть на крупной терке. Брюссельскую капусту надрезать у основания, помидоры очистить от кожицы и каждый разрезать на 4 части.

В глубокой сковороде разогреть топленое масло и обжарить мелко нарезанную свинину. Добавить лук, картофель и снова обжарить. Затем переложить все в кастрюлю с водой, в которой были замочены грибы, и варить 20 минут. После этого добавить морковь, брюссельскую капусту и варить еще 20 минут, затем положить в суп помидоры и варить 5 минут при слабом кипении.

Положить в суп соль и перец. Перед подачей посыпать зеленью петрушки.

Обед аристократа

500 г баранины
200 г картофеля
100 г свежих рыжиков
100 г куриные почек
30 г сливочного масла
3 луковицы
1 л мясного бульона

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Перец молотый черный

Соль по вкусу

Мясо с бараньей шеи нарезать кружочками и удалить излишний жир, картофель нарезать крупно, а лук мелко. Грибы промыть и, не снимая кожицы, разрезать на половинки, почки разрезать вдоль, удаляя протоки, и очень хорошо промыть.

Все продукты уложить слоями в глубокую посуду с толстым дном, картофель положить сверху, каждый слой посыпать солью и перцем. Влить растопленное масло и бульон, плотно прикрыть крышкой и тушить на слабом огне 3 часа.

Суп с грибами и лапшой

200 г лапши

100 г шампиньонов

1 л куриного бульона

1 стебель лука-порея

1 луковица

1 морковь

1 ст. ложка растительного масла

1 стручок красного сладкого перца

Соевый соус, имбирь по вкусу

Соль по вкусу

Сварить лапшу в курином бульоне, шампиньоны очистить, промыть, нарезать ломтиками. Сладкий стручковый перец, репчатый лук, лук-порей и морковь порезать и тушить вместе с грибами в растительном масле 20—25 минут. Выложить все в бульон, добавить соевый соус, имбирь и посолить.



ЧАСТЬ 3

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Грибы в сметане

500 г свежих грибов

100 г сметаны

25 г сыра

2 ст. ложки растительного масла

1 ч. ложка муки

Зелень петрушки и укропа

Соль по вкусу

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой, нарезать ломтиками, посолить и обжарить в масле. Перед окончанием жарки в грибы добавить 1 чайную ложку муки и перемешать. Положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром. После этого сбрызнуть маслом и запечь в духовке. При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки и укропа.

Грибы жареные

500 г свежих грибов

3—4 ст. ложки муки

2—3 ст. ложки растительного масла

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Грибы (белые, шампиньоны, рыжики) очистить, промыть, ошпарить горячей водой и обсушить на полотенце. Затем нарезать крупными ломтиками, посолить и обжарить на разогретой сковороде с маслом, посыпать мукой, перемешать и обжарить еще раз. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Грибы жареные с луком

500 г свежих грибов

3 ст. ложки растительного масла

1 луковица

Зелень петрушки и укропа

Соль по вкусу

Очищенные грибы промыть, ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить в масле и смешать с отдельно поджаренным луком.

При подаче на стол грибы посыпать зеленью петрушки или укропа. К готовым грибам при желании можно добавить жареный картофель.

Грибы тушеные

500 г свежих грибов

3 ст. ложки растительного масла

3 ст. ложки мясного бульона

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Грибы очистить, промыть, положить в подсоленную воду и довести до кипения. Откинуть на дуршлаг, а затем переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить мясной бульон и посолить. Накрыть крышкой и тушить 30 минут.

При подаче на стол добавить рубленую зелень и перемешать.

Отбивные из вешенок

100 г тертого сыра

3 крупные луковицы

2 ст. ложки 3%-ного уксуса

2 стакана сметаны (сливок, майонеза)

2 ст. ложки растительного масла

1 ст. ложка сливочного масла

1 кг крупных вешенок

Черный молотый перец

Зелень петрушки или укропа

Соль по вкусу

Крупные шляпки вешенок слегка отбить и положить на 2 часа в уксус, смешанный с водой в рав-

ных пропорциях, добавить туда лук, нарезанный тонкими кольцами как для шашлыка.

Разогреть на сковороде растительное и сливочное масло и обжарить вешенки с обеих сторон. Затем нагреть духовку, уложить грибы на противень, залить их сметаной. Сверху положить мелко нарубленные ножки вешенок, лук из маринада, посыпать тертым сыром, перцем и посолить. Противень поставить в духовку и запекать грибы, пока не образуется румяная корочка.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Грибная запеканка

500 г консервированного зеленого горошка

350 г грибов

200 г риса

100 г копченого сала

2 яйца

1 небольшая луковица

1 пучок зелени петрушки

1 пучок зеленого салата

1 ст. ложка подсолнечного масла

Соль по вкусу

Отварить рис в подсоленной воде. Мелко нарезанные лук, грибы и зелень петрушки тушить до готовности. Огнеупорное блюдо смазать маслом, на дно положить слой риса, смешанного с консервированным зеленым горошком, затем слой тушеных грибов, сверху снова слой риса с горошком.

Взбитые яйца вылить на запеканку, сверху положить тонкие кусочки копченого сала и на 15 минут поместить блюдо в горячую духовку.

Подавать с зеленым салатом.

Хлебная запеканка с сыром и грибами

200 г шампиньонов

200 мл сливок

125 мл белого вина

8 тонких ломтиков сыра

4 черствые булочки

3 яйца

3 небольшие луковицы

2 ст. ложки сливочного масла

1 пучок зеленого лука

1 ч. ложка жира

Молотый черный перец

Соль по вкусу

Поджарить мелко нарезанные грибы, нагреть духовку до 200 °С. Булочки нарезать небольшими ломтиками и сбрызнуть вином. Плоскую форму для запекания смазать жиром. Репчатый лук очистить и мелко порубить. В небольшой кастрюльке растопить сливочное масло и пассеровать в нем лук до прозрачного состояния, затем добавить к нему грибы. Ломтики хлеба и сыра сложить в форму для запекания в виде черепицы, сверху посыпать пассерованными луком и грибами.

С помощью миксера взбить яйца со сливками, посолить, поперчить и вылить на хлеб, запекать око-

до 20—30 минут. Зеленый лук нарезать тонкими кольцами и посыпать ими готовую запеканку.

Грибы с яйцами

500 г грибов

150 мл бульона или воды

150 г сметаны

3 сваренных вкрутую яйца

2 луковицы

2 ст. ложки муки

1 ст. ложка сливочного масла

Перец и соль по вкусу

Грибы мелко нарезать, поджарить на сливочном масле с луком, переложить в кастрюлю, добавить соль, черный молотый перец, муку. Влить мясной бульон или воду, потушить до готовности и заправить сметаной. Яйца мелко порубить и смешать с грибами.

Шампиньоны в сметане

800 г мелко нарезанных шампиньонов

100 г мелко нарезанного репчатого лука

4 ст. ложки сливочного масла

1 стакан сметаны

1 ч. ложка соли

1 ч. ложка черного молотого перца

1 ч. ложка красного молотого перца

Лук обжарить в глубокой сковороде на сливочном масле на сильном огне в течение 3 минут. За-

тем положить грибы, соль, черный перец и продолжать жарить на среднем огне до тех пор, пока из грибов не выпарится вся влага. Добавить сметану, красный перец и хорошо перемешать. Довести массу до кипения, снять с огня и подать к столу.

Вешенки в сливочном соусе

500 г вешенок

300 мл 20%-ных сливок

100 г грудинки или бекона

2 ст. ложки сливочного масла или маргарина

2 ст. ложки сметаны

2 ст. ложки рубленой петрушки

1 пучок зеленого лука с луковичками

1 зубчик чеснока

Молотый черный перец

Соль по вкусу

Промыть вешенки и аккуратно просушить их на полотенце. Зеленый лук тщательно очистить и помыть. Грибы нарезать маленькими кусочками, лук — тонкими кольцами. Грудинку нарезать кубиками, разогреть в сковороде масло и обжарить в нем грудинку до появления хрустящей корочки. Добавить нарезанные грибы и лук, тушить на среднем огне до тех пор, пока не выпарится излишняя жидкость.

Чеснок очистить и аккуратно раздавить. Затем добавить его к грибам, влить сливки, уваривать их в течение 5 минут. После этого заправить сметаной, посолить и поперчить по вкусу, посыпать петрушкой.

Картофель, тушеный со свежими грибами

750 г картофеля

500 г свежих грибов

100 г сметаны

3 ст. ложки сливочного масла

1—2 луковицы

1 лавровый лист

Зелень петрушки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и поджарить на сковороде вместе с нашинкованным луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, 1—2 веточки петрушки и, накрыв кастрюлю крышкой, тушить 25—30 минут. В картофель можно положить 1—2 столовые ложки сметаны.

При подаче удалить веточки петрушки и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно сварить, нарезать и обжарить вместе с луком. Часть грибного отвара можно использовать для тушения картофеля, оставшийся — для супа.

Картофель и грибы, тушенные в сметане

500 г грибов

250 г сметаны

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

3 ст. ложки растительного масла

1 кг картофеля

1 ст. ложка муки

Черный молотый перец

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Грибы очистить, помыть, обдать кипятком. Картофель очистить, разрезать на 4—6 частей, положить в сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить до образования золотистой корочки.

Переложить картофель в кастрюлю, сверху положить грибы, влить сметану, смешанную с мукой, добавить соль, перец, осторожно перемешать. Закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

Рагу из грибов

300 г мелко нарубленных свежих грибов

3 яйца

1 стакан сухого белого вина

1 ч. ложка соли

1 щепотка черного молотого перца

1 щепотка мускатного ореха

1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, эстрагона, чабера и сельдерея

Грибы залить небольшим количеством воды и варить до тех пор, пока они не станут мягкими. Затем влить вино, посолить, добавить перец и мускатный орех. Снова довести до кипения и варить 3 минуты.

Яйца, сваренные вкрутую, крупно порубить и смешать с грибами.

Подать к столу, украсив зеленью.

Овощной гратан

500 г картофеля

500 г шампиньонов или лисичек

200 мл сладких сливок

25 г тертого мягкого сыра

3 маленькие луковицы

1 зубчик чеснока

1 яйцо

Соль и перец по вкусу

Очистить картофель и настрогать его тонкими ломтиками, грибы порезать крупными дольками. Лук и чеснок мелко порубить. Выложить в плоскую огнеупорную посуду слоями картофель, грибы, лук и чеснок. Посолить, поперчить и залить сливками, взбитыми с яйцом. Посыпать тертым сыром и запекать на нижней полке духовки при 200 °С в течение 50 минут.

Картофельные пирожки с грибами

100 г сушеных грибов

100 г толченых сухарей

4 ст. ложки растительного масла

2 луковицы

2 яйца

1 кг картофеля

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Картофель очистить, натереть на терке, добавить 1 яйцо, соль и перемешать. Для фарша сушеные грибы промыть, сварить, мелко порубить и поджарить на масле, добавить к ним мелко нарубленный поджаренный лук, соль, перец и перемешать.

Подготовленную картофельную массу разделить в виде лепешек, на середину выложить грибной фарш, соединить края лепешек в форме полумесяца. Смочить пирожки яйцом, обвалять в сухарях и обжарить на разогретой сковороде с маслом.

Отдельно подать грибной соус.

Котлеты из свежих грибов

200 г свежих грибов

100 г сметаны

20 г зелени петрушки

3 ст. ложки муки

1 яйцо

1 ст. ложка растительного масла

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Грибы очистить, мелко нарезать, обжарить в масле, смешать с мукой, небольшим количеством сметаны, зеленью и яйцом. Сделать котлеты, смазать их яйцом, обвалять в муке или сухарях, затем жарить на масле до румяной корочки. Обжаренные

котлеты сложить в сотейник, залить оставшейся сметаной и прогреть в духовке.

Подавать с жареным картофелем, украсив веточками зелени.

Грибные котлеты по-польски

500 мл бульона

250 г картофеля

240 г белого хлеба

50 г сушеных грибов

40 г сливочного масла

30 г муки

4 горошины душистого перца

2 яйца

1 луковица

1 лавровый лист

Сок $\frac{1}{2}$ лимона

Соль и сахар по вкусу

Грибы сварить в небольшом количестве воды и, остудив, пропустить через мясорубку вместе с намоченным в молоке и хорошо отжатым хлебом. Добавить мелко нарезанный и обжаренный в масле лук, яйца, соль и перец по вкусу, все размешать и из этой массы сформовать небольшие плоские котлеты. Запанировать их в муке, обжарить с обеих сторон на сливочном или растительном масле и полить соусом.

Для соуса приготовить заправку. В разогретом на сковороде масле слегка обжарить мелко нарезанный лук, смешанный с мукой. Заправку развести

бульоном, добавить душистый перец и лавровый лист. Варить соус 5 минут на слабом огне, удалить специи, затем протереть через сито. В горячий соус добавить картофель, нарезанный кубиками. Когда картофель сварится, соус заправить лимонным соком и посолить по вкусу, добавив $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара.

Капуста тушеная с грибами

500 г грибов
3 ст. ложки растительного масла
2 луковицы
2 ст. ложки томата-пюре
1 кг капусты
1 ст. ложка 3%-ного уксуса
1 ст. ложка сахара
1 ст. ложка муки
1 лавровый лист
 $\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком и обжарить на сковороде вместе с луком, нарезанным тонкими кольцами. Очищенную капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана воды или грибного бульона. После этого накрыть кастрюлю крышкой и тушить капусту 40 минут. Затем положить поджаренные с луком грибы, томат-пюре, уксус, сахар, соль, лавровый лист, перец и продол-

жать тушить до готовности еще 10 минут. Когда капуста будет готова, добавить обжаренную с маслом муку, размешать и прокипятить.

Свежую капусту можно заменить квашеной, но в этом случае не следует добавлять уксус.

Капуста с грибами в сметане

500 г капусты

200 г грибов

100 г сметаны

3 ст. ложки сливочного масла

1 луковица

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Грибы помыть, почистить, отварить в подсоленной воде. Капусту мелко нашинковать и варить в подсоленной воде, лук мелко нарезать, спассеровать, смешать с капустой, добавить грибы. Залить маслом, посолить, поперчить, затем тушить на слабом огне до готовности.

Перед подачей на стол полить сметаной.

Краснокочанная капуста с грибами в красном вине

700 г краснокочанной капусты

200 мл красного вина

100 г шампиньонов

30 г муки

30 г жира

2 луковицы

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Капусту тонко нашинковать. Рубленый лук и нарезанные соломкой грибы поджарить в растительном масле или жире, посыпать мукой и подрумянить. Затем добавить капусту, перемешать, посолить, поперчить, влить немного воды и тушить в духовке 30 минут на среднем огне. Вино довести до кипения, полить им капусту и тушить до готовности.

Солянка грибная

500 г свежих грибов

2 ст. ложки томата-пюре

2 ч. ложки сахара

2 ст. ложки растительного масла

2 соленых огурца

1 кг свежей капусты

1 луковица

1 лавровый лист

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды и тушить около часа. За 20 минут до окончания тушения прибавить томат-пасту, нарезанные дольками огурцы, сахар, соль, перец, лавровый лист.

Грибы (белые, рыжики, шампиньоны) очистить, промыть и положить на 10 минут в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сло-

жив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и смешать его с грибами, затем посолить.

Половину тушеной капусты уложить слоем на сковороду, на капусту выложить приготовленные грибы и вновь покрыть слоем оставшейся капусты. Посыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, поставить сковородку в духовой шкаф для запекания.

При подаче на стол на солянку можно положить ломтики лимона или маслины.

Лейпцигская грибная солянка

300 г картофеля

300 г цветной капусты

60 г моркови

60 г спаржи

60 г сморчков

30 г сливочного масла

20 г муки

1 ч. ложка сахара

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Картофель очистить и разрезать пополам. Цветную капусту разделить на соцветия, спаржу и морковь нарезать. Все вместе тушить в слегка подсоленной воде, добавив сливочное масло и сахар. Сморчки очистить, хорошо промыть, залить холодной водой и довести до кипения. Грибы часто помешивать шумовкой, чтобы осел сок, затем вынуть их, залить чистой водой и варить до готовности.

Муку пассеровать на сливочном масле, добавив немного воды, в которой варились овощи. Полученный соус смешать с овощами, грибами, добавить зелень петрушки и еще немного поварить.

Помидоры с грибами и рисом

250 г шампиньонов

200 г риса

200 г сыра

150 г консервированной сладкой кукурузы

10—12 крупных помидоров

10—12 тонких ломтиков салями

2 луковицы

2 стручка зеленой паприки

2 ст. ложки сливочного масла

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Отварить рис в подсоленной воде. Помидоры помыть, срезать верхушку, вырезать сердцевину, посолить, поперчить. Лук мелко порезать, стручки паприки разрезать пополам и удалить сердцевину. Почистить шампиньоны, паприку порезать тонкой соломкой, грибы — ломтиками. Лук пассеровать в горячем масле, добавить к нему грибы и паприку, довести до готовности, остудить и смешать с кукурузой.

Духовку нагреть до 200 °С. Ломтики салями свернуть в трубочки и вложить в помидоры. Заполнить помидоры фаршем, сверху положить кусочки сыра, накрыть срезанными крышечками и запекать в духовке 10 минут.

Подавая блюдо к столу, рядом с помидорами положить на тарелки вареный рис.

Кабачки жареные с грибами и помидорами

600 г кабачков

200 г грибов

200 г помидоров

200 г сметанного соуса

100 г сливочного масла

20 г муки

Зелень петрушки или укропа

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Кабачки нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке и жарить до готовности. Положить очищенные белые грибы или шампиньоны в кипящую воду на 3 минуты, затем нарезать их тонкими ломтиками и слегка обжарить на сливочном масле, добавить сметанный соус и тушить до готовности.

Помидоры разрезать пополам (крупные — на четыре части), посыпать солью, перцем и обжарить.

При подаче на стол на кружки кабачков уложить горкой грибы, а сверху — помидоры. Посыпать зеленью петрушки или укропа.

Запеканка из щавеля или шпината с грибами

500 г нарезанных грибов

3 ст. ложки сливочного масла

3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

3 ст. ложки пшеничной муки
3 ст. ложки натертого твердого сыра
2 ч. ложки соли
2 стакана 10%-ных сливок
1 ч. ложка мускатного ореха
1 ч. ложка молотого душистого перца
1 кг щавеля, очищенного от корешков,
тщательно промытого и высушенного

Лук и грибы обжаривать на сливочном масле 5 минут. Затем смешать обжаренную массу с мукой, мускатным орехом, перцем и солью, тоненькой струйкой добавить сливки, постоянно перемешивая до закипания, кипятить на слабом огне 5 минут. Половину порции щавеля разровнять на смазанном маслом противне и залить половиной порции соуса. Положить сверху слоем вторую половину щавеля, разровнять, полить оставшимся соусом и посыпать сыром. Поставить противень в другой, больший по размеру и налить в большой противень горячей воды. Поставить все в предварительно нагретую до 160 °С духовку на 40 минут.

Картофельная запеканка

20 г сушеных грибов
2 яйца
2 стакана горячего молока
1 кг картофеля
1 луковица
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Отваренный и протертый картофель заправить яйцами и горячим молоком. Отварить сушеные грибы, нашинковать и обжарить их с луком.

На противень положить слой картофеля, грибы и снова слой картофеля, посолить и поперчить по вкусу. Запекать в разогретой духовке 10 минут.

Запеканка «Пестрый фарш»

500 г вешенок

250 г говяжьего фарша

250 г свиного фарша

75 г белого хлеба

1 яйцо

1 луковица

1 ст. ложка горчицы

1 стакан вареного молодого горошка

1 стакан нарезанной кубиками вареной моркови

Тмин

Соль по вкусу

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, пропустить через мясорубку. Смешать мясной фарш с размоченным, хорошо отжатым хлебом, яйцом, мелко рубленным луком, тмином и солью.

Положить половину мясного фарша в смазанную жиром продолговатую форму, распределить по поверхности грибной фарш, горошек и кубики моркови. Закрыть остатком мясного фарша и запекать в духовке при высокой температуре около 45 минут.

Вместо моркови можно взять вареные яйца, порубленные стебли лука-порея или сосиски. Можно добавить к запеканке слой вареного картофеля.

Рулет картофельный с грибами

500 г грибов

3 луковицы

3 ст. ложки сливочного масла

2 яйца

1 кг картофеля

Соль по вкусу

Картофель приготовить так же, как для запеканки. Для фарша грибы отварить, нарезать соломкой или пропустить через мясорубку и тушить вместе с репчатым луком до готовности. Сняв с огня, добавить соль, сырые яйца и размешать.

Подготовленное картофельное пюре разложить тонким слоем на влажной салфетке, посередине положить фарш. Края картофеля при помощи салфетки плотно соединить, придав ему форму рулета, переложить швом вниз на противень, смазанный маслом. Поставить на 25—30 минут в горячую духовку.

Готовый рулет разрезать на порции, уложить на блюдо и полить растопленным сливочным маслом. Отдельно подать грибной соус.

Грибы с овощами «Развалины»

750 г картофеля

500 г грибов

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

200 г отварного мяса
100 г майонеза
50 г кетчупа
5 луковиц
3 помидора
3 ст. ложки растительного масла
2 зубчика чеснока
1,5 кг капусты
1 ч. ложка молотой паприки
Зелень укропа и петрушки
Соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать кружочками и обжарить, грибы сварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, затем обжарить в растительном масле с мелко нарезанным луком.

Капусту крупно нарезать, отварить, а затем обжарить. Отдельно обжарить помидоры.

В глубокую большую сковороду налить немного масла и выложить слоями капусту, грибы, картофель, помидоры, нарезанное тонкими ломтиками вареное мясо. Посыпать каждый слой мелко нарезанным чесноком, петрушкой, укропом и молотой паприкой. Сверху также посыпать зеленью и чесноком, покрыть ровным слоем взбитого с кетчупом майонеза, накрыть крышкой и тушить на слабом огне.

Бигос

540 г квашеной капусты
500 г свежей капусты

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

150 г свинины
120 г вареной колбасы
100 г копченой грудинки
60 г томата-пюре
40 г шпика
20 г сушеных грибов
20 г сахара
2 луковицы
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Сушеные грибы промыть, залить холодной водой и оставить на два часа для набухания, затем варить до готовности.

Квашеную капусту мелко порубить и припустить в небольшом количестве воды до мягкости. Свежую капусту порезать квадратиками, поставить в духовку и прогреть до мягкости, посолить, поперчить и смешать с квашеной капустой. Добавить жареные шпик и свинину, вареную колбасу и копченую грудинку, нарезанные кубиками, пассерованное томат-пюре, вареные нарезанные грибы, пассерованный репчатый лук, сахар, перец и соль. Все перемешать и поставить тушить на слабом огне до готовности.

Лечо с грибами

600 г сладкого стручкового перца
400 г помидоров
300 г грибов
100 г сметаны

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ.

100 г риса
2 ст. ложки растительного масла
2 луковицы
1 ст. ложка сливочного масла
Красный молотый перец
Соль по вкусу

Рис промыть и ошпарить кипятком, залить 250 мл подсоленной воды, добавить сливочное масло и тушить до мягкости.

На дно сотейника уложить слоями ошпаренные, очищенные и нарезанные кружочками помидоры, перец, рис. Каждый слой посолить.

Поджарить на растительном масле мелко нарезанные репчатый лук и грибы, снять с огня. Посыпать красным перцем, влить стакан воды, добавить сметану. Залить этим соусом содержимое сотейника, тушить лечо 20 минут под крышкой.

Затем довести блюдо до готовности в духовке, сняв крышку.

Лапша с шампиньонами

350 г лапши
300 г помидоров
250 г шампиньонов
4 ст. ложки тертого сыра
4 ст. ложки оливкового масла
2 зубчика чеснока
1 веточка шалфея
1 пучок зеленого лука
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Шампиньоны почистить, нарезать дольками и поджарить. Лук очистить, промыть и мелко нарезать. Чеснок мелко порубить. Масло разогреть на сковороде. Листочки шалфея поджарить до хрустящего состояния и вынуть из масла. Лук и чеснок обжарить до образования золотистой корочки, добавить нарезанные помидоры и жарить еще 5 минут, затем положить соль и перец.

Лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и разложить по тарелкам, полить томатно-луковым соусом, сверху выложить шампиньоны, посыпать обжаренными листочками шалфея и тертым сыром.

Макароны в томате с грибами и ветчиной

250 г макарон

200 г вареных белых грибов или шампиньонов

100 г ветчины

4 ст. ложки томата-пюре

3 ст. ложки растительного масла

1 луковица

Соль по вкусу

Сварить макароны. Ветчину и грибы нарезать в виде мелкой лапши и поджарить на масле с репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами. Добавить томат-пюре, посолить, прокипятить, смешать с макаронами, перемешать и подать к столу.

Гречневая каша с грибами и луком

500 мл воды

200 г гречневой крупы

200 г консервированных грибов

3 луковицы

3 ст. ложки сливочного масла

1 ч. ложка соли

На сковороду положить 1 столовую ложку сливочного масла, растопить его и всыпать крупу. Сковороду поставить на слабый огонь или в духовку. Крупу, часто помешивая, держать на огне до тех пор, пока она не подрумянится.

Консервированные грибы положить в воду, посолить и поставить варить. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу, размешать и варить до загустения, слегка помешивая.

Репчатый лук мелко нарезать и поджарить на сковороде со сливочным маслом, поджаренный лук смешать с кашей.

Биточки из гречневой крупы с грибным фаршем

100 г грибов

100 г толченых сухарей

50 г сметаны

2 яйца

2 ст. ложки масла

2 ст. ложки томата-пюре

2 луковицы

1 зубчик чеснока

1 стакан гречневой крупы

$\frac{1}{2}$ ч. ложки соли

Зелень петрушки

Приготовить грибной фарш. Для этого грибы очистить, промыть, залить кипящей водой, в которой оставить их на 5 минут, затем откинуть на сито и еще раз промыть. После этого грибы мелко порубить, прожарить на масле, добавить томат, довести до кипения и смешать с мелко нарубленным и обжаренным луком.

В кипящую посоленную воду засыпать крупу и варить 30 минут. Когда каша загустеет, добавить грибной фарш, протертый через сито или пропущенный через мясорубку, яйца, соль, немного толченого чеснока и перемешать. Затем из каши приготовить биточки, обвалять их в сухарях и поджарить на сковороде с обеих сторон, пока не образуется румяная корочка.

При подаче на стол добавить сметану и посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать грибной соус.

Биточки пшениные с грибным фаршем

500 г грибов

400 г пшена

100 г толченых сухарей

3 ст. ложки сливочного масла

2 луковицы

1 ч. ложка соли

1 л воды

Приготовить грибной фарш, как указано в предыдущем рецепте. В кипящую воду добавить соль, всыпать промытое пшено, помешивая, варить 20 минут. Затем кастрюлю с кашей плотно накрыть крышкой и поставить распариваться на 30 минут. Готовой каше дать немного остыть, смешать с приготовленным грибным фаршем, разделить биточки, обвалить в сухарях и обжарить с обеих сторон в сливочном масле до образования румяной корочки.

Подать к столу с грибным соусом.

Биточки рисовые с грибным фаршем

500 г грибов

300 г риса

100 г толченых сухарей

2 луковицы

2 яйца

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки растительного масла

1 л воды

1 ч. ложка соли

Зелень петрушки

Приготовить грибной фарш. Промытый рис положить в кипящую, подсоленную воду и, помешивая, варить 25 минут, дать каше немного остыть, затем добавить яйца и грибной фарш.

Сформовать биточки, обвалить в сухарях и поджарить с обеих сторон в растительном масле до образования румяной корочки. Рисовые биточки посыпать мелко рубленой зеленью петрушки,

полить сверху растопленным сливочным маслом и подать к столу. Отдельно подать грибной соус.

Плов с грибами

300 г белых грибов или шампиньонов

250 г риса

150 мл растительного масла

2 луковицы

1 морковь

1 корень петрушки

1 л воды

Соль и перец по вкусу

Тщательно промытые грибы нарезать ломтиками и сварить в подсоленной воде, добавив нарезанную луковицу, морковь и петрушку. Готовые грибы снять с огня, откинуть на сито, вынуть овощи. Спассеровать мелко нарезанный лук, положить в него промытый рис, перец и продолжать жарить еще 2 минуты. Остывшие грибы переложить в кастрюлю, смешать с рисом, влить грибной отвар, закрыть кастрюлю крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку.

Плов подавать горячим как самостоятельное блюдо или гарнир.

Зеленый рис с грибами по-восточному

550 мл овощного бульона

400 г филе индейки

300 г консервированных шампиньонов

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

250 г замороженного шпината
250 г риса
3 ст. ложки растительного масла
3 ст. ложки сметаны
3 зубчика чеснока
2 ст. ложки закрепителя соуса
2 ст. ложки сухого белого вина
2 луковицы
1 ст. ложка лимонного сока
Мускатный орех
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Мясо нарезать, лук и 2 зубчика чеснока порубить, все обжарить в 3 столовых ложках масла. Переложить в глубокую посуду, добавить грибы, влить 300 мл бульона и тушить 10 минут, затем добавить сметану и закрепитель соуса. Заправить вином, соком лимона, добавить соль, перец и мускатный орех. Поставить в теплое место.

Сделать из шпината пюре, смешать с толченым зубчиком чеснока и залить оставшимся бульоном. Всыпать рис и варить до готовности. Порциями выложить массу в форму-кольцо для риса, смазанную жиром, опрокинуть на тарелки и подать с мясом и грибами.

Ризотто по-вегетариански

500 г шпината
250 г риса

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

150 г шампиньонов
125 мл белого вина
80 г тертого сыра
2 зубчика чеснока
2 ст. ложки растительного масла
1 луковица
1 веточка шалфея
1 бульонный кубик
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Шпинат перебрать и вымыть, чеснок пропустить через пресс и пассеровать в растительном масле. Добавить шпинат и чуть-чуть потушить, добавив соль и перец. Лук нарезать кубиками и поджарить в оставшемся растительном масле. Добавить рис и слегка обжарить вместе с луком. Влить вино и 750 мл воды, довести до кипения.

Грибы нарезать ломтиками. Листочки шалфея порубить и вместе с бульонным кубиком и грибами добавить к рису, тушить 20 минут на слабом огне.

Шпинат и сыр смешать с тушеными рисом и грибами.

Гуляш из грибов

300 г грибов
50 г сметаны
2 луковицы
2 ст. ложки жира
1 стручок сладкого перца

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка томата-пюре

Соль и перец по вкусу

Грибы и лук нарезать, слегка подрумянить в жире, добавить измельченный стручок сладкого перца и тушить до готовности. Отдельно подогреть томат-пюре, переложить его одновременно с мукой и сметаной в грибы, добавить соль, черный молотый перец и тушить еще несколько минут.

Подать с отварным картофелем.

Зразы картофельные с грибами

50 г сушеных грибов

5 луковиц

5 ст. ложек молотых сухарей

4 ст. ложки растительного масла

3 ст. ложки сливочного масла

2 яйца

1 кг картофеля

Соль по вкусу

Сырой очищенный картофель отварить в подсоленной воде до готовности. Затем пропустить его через мясорубку, добавить сырые яйца, хорошо перемешать, сформовать лепешки, на середину каждой положить фарш. Края лепешек соединить так, чтобы фарш оказался внутри, поверхность смазать яйцом. Запанировать зразы в сухарях, придав им форму пирожков. Обжарив, поместить в хорошо разогретую духовку на 5 минут.

При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Приготовление фарша: спассеровать мелко нарезанный репчатый лук. Сушеные грибы отварить, мелко порубить и обжарить, смешать с луком, посолить.

Зразы капустные с грибами

200 г пшеничного хлеба

200 г шампиньонов или вешенок

200 г капусты

100 мл молока

30 г сметаны

10 г сливочного масла

2 ч. ложки муки

1 луковица

1 сваренное вкрутую яйцо

1 ст. ложка панировочных сухарей

Соль по вкусу

Грибы отварить, охладить и пропустить через мясорубку. Капусту порубить, посолить, потушить в масле, добавив кипятка. Готовую капусту смешать с нашинкованным и поджаренным луком, добавить грибной фарш и тщательно перемешать. Хлеб нарезать и залить горячим молоком, дать ему остыть и добавить в капусту, протерев через сито. Затем добавить мелко порубленное яйцо, растопленное масло, муку и соль, все хорошо перемешать. Сформовать зразы, обвалять их в муке, обжарить в масле.

На смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень или сковороду положить зразы, облить сметаной и запечь в духовке.

Зразы с грибами и рисом

50 г сушеных грибов

3 ст. ложки сливочного масла

1 стакан отварного риса

1 луковица

Листья свежей капусты

Соль по вкусу

Грибы отварить, мелко нашинковать, посолить, слегка обжарить с луком на сливочном масле и смешать с рисом. Капустные листья залить кипятком на 10 минут.

На каждый капустный лист положить фарш, свернуть его конвертиком и обжарить в сливочном масле.

Голубцы с грибами и яйцами

150 г капусты

100 г свежих грибов

2 ст. ложки сметаны

1 небольшая луковица

1 сваренное вкрутую яйцо

1 ст. ложка сливочного масла

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Отварить капустные листья. Лук и грибы мелко порезать и обжаривать в сливочном масле 20 минут.

Затем добавить рубленую зелень петрушки и измельченное яйцо.

Фарш завернуть в капустные листья, сделать голубцы, залить сметаной и запечь в духовке.

Белокочанная капуста, фаршированная по-каталонски

120 г мяса

60 г ветчины или копченой свиной грудинки

15 г сушеных грибов

12 маслин или оливок

4 стручка сладкого красного перца

3 зубчика чеснока

2 ч. ложки соли

1 средний кочан капусты

1 яйцо

1 ч. ложка черного молотого перца

1 щепотка мускатного ореха

1 щепотка майорана

1 лавровый лист

Мясо, ветчину, 1 очищенный стручок перца, маслины, чеснок пропустить через мясорубку. Посолить по вкусу, положить черный перец и приправы. Добавить яйцо и размешать. Сухие грибы положить в теплую воду на 10 минут.

Кочан капусты очистить и положить в подсоленную кипящую воду на 5 минут.

Листья по одному отогнуть от кочерыжки вниз (кроме верхних листьев), переложить их фаршем и аккуратно прижать так, чтобы форма кочана сохра-

нилась, перевязать кочан ленточками из марли и поместить его в глубокую кастрюлю.

Оставшийся перец и размоченные грибы тонко нашинковать и положить в кастрюлю вместе с кочаном, влить 3 половника отвара, в котором варилась капуста, или мясного бульона. Закрыть пергаментом, а затем крышкой.

Поставить в предварительно нагретую до 160 °С духовку на 3 часа.

Лучше всего к капусте подавать обжаренный в масле или жире хлеб.

Лазанья, фаршированная грибами

400 г мягкого сыра

200 г шампиньонов

100 г сметаны

8 прямоугольников лазаньи

4 ст. ложки сметаны

2 стебля лука-порея

2 ст. ложки лимонного сока

Черный молотый перец

Зелень петрушки и укропа

Соль по вкусу

Отварить прямоугольники лазаньи в подсоленной воде.

Почистить лук-порей, разделить листья, помыть их, 8 листьев отложить в сторону. Мягкий сыр смешать со сметаной, влить лимонный сок, посолить, поперчить.

Грибы помыть, мелко порезать и поджарить в сливочном масле. Осторожно откинуть лазанью на дуршлаг, после этого разложить прямоугольники на кухонной доске. Положить на лазанью листики порея, затем сырную массу, потом грибную массу. Разрезать прямоугольники пополам и свернуть квадраты в виде кулечков, скрепить их при помощи полосок порея. Сверху посыпать зеленью и полить майонезом или сметаной.

Рис по-милански

250 г отварного риса
200 г свежих грибов
200 г помидоров
100 г сыра
50 г сливочного масла
Соль по вкусу

Свежие грибы отварить и нарезать соломкой, помидоры нарезать дольками и спассеровать. Рис перебрать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Грибы и помидоры положить в рассыпчатую рисовую кашу, заправленную маслом, перемешать, посолить и поставить на 15 минут в духовку.

Подать, посыпав тертым сыром, отдельно можно подать кетчуп.

Рис с грибами, овощами и миндалем

800 мл овощного бульона
300 г шампиньонов

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

300 г моркови
300 г риса
150 г корней сельдерея
50 г рубленых зерен миндаля
6 ст. ложек растительного масла
5 ст. ложек лимонного сока
1 пучок петрушки
1 пучок зеленого лука
1 стручок желтого перца
Молотый черный перец
Соль по вкусу

Шампиньоны очистить, помыть, измельчить и обжарить в масле. Лук, морковь, сельдерей и перец очистить, помыть и мелко нарезать. Постоянно помешивая, пассеровать овощи в растительном масле около 3 минут.

Рис довести в овощном или грибном бульоне до кипения, после чего продолжать варить 20 минут на слабом огне. За 10 минут до окончания варки добавить грибы и пассерованные овощи.

На сухой сковороде обжарить миндаль. Петрушку помыть и мелко нарезать. Лимонный сок, обжаренный миндаль и петрушку смешать с овощами, грибами и рисом, добавить соль и перец по вкусу.

Фаршированные рулетики

150 г риса
150 мл яблочного сока
100 мл бульона

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

100 г шампиньонов
8 шницелей из индейки
8 ломтиков сырокопченой ветчины
3 ст. ложки растительного масла
3 ст. ложки рубленой петрушки
1 ст. ложка горчицы
1 луковица
Соль и перец по вкусу

Рис сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Лук и грибы мелко порезать и пассеровать в 1 столовой ложке масла, добавить петрушку, соль и перец. Мясо посолить и поперчить, на каждый кусок мяса положить ломтик ветчины и 1 столовую ложку грибной массы, свернуть рулетом и закрепить ниткой. Обжарить рулетики в 2 столовых ложках масла, влить бульон с соком и тушить 20 минут. Добавить горчицу, размешать и разложить по тарелкам рулетики вместе с соусом.

Добавить рис и по желанию брокколи.

Жареная курица с грибами

200 мл томатного соуса
100 г грибов
2 ст. ложки жира
1 курица средней величины
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Подготовленную курицу разрубить на куски, посолить и обжарить. Грибы мелко нарезать и тушить

20 минут на слабом огне с небольшим количеством жира. Все компоненты соединить, влить томатный соус и тушить под крышкой до готовности.

На стол подать с жареным картофелем, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Курица со сладким перцем, грибами и цукини

600 г филе куриной грудки

250 мл бульона

125 г грибов

50 г миндальной стружки

4 ст. ложки растительного масла

3 луковицы

1 цукини

1 стручок красного сладкого перца

Соевый соус

Соль, перец по вкусу

Сладкий перец, цукини и лук почистить и нарезать соломкой. Грибы вымыть и нарезать. Филе мелко порезать и 5 минут обжаривать в 2 столовых ложках растительного масла. Выложить из сковороды, посолить, поперчить.

Разогреть оставшееся растительное масло, обжарить в нем овощи, нарезанные грибы, посолить и поперчить. После этого влить бульон и тушить 10 минут. Мясо добавить к овощам, приправить все соевым соусом, молотым черным перцем и посыпать миндальной стружкой.

По желанию украсить петрушкой.

Курица с начинкой

1 курица (1 кг)

Сухие приправы по вкусу

Соль по вкусу

Для начинки:

100 г лапши

100 г телячьей или куриной печени

100 г консервированных или свежих грибов

1 луковица

1 ст. ложка сливочного масла

1 ст. ложка тертого сыра

Базилик

Мускатный орех

Сушеные пряности

Для обмазки:

2—3 ст. ложки сливочного масла

Соль, перец по вкусу

Курицу обработать, обсушить, с внутренней стороны натереть солью, пряностями и перцем. Лапшу сварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг.

На сковороде растопить сливочное масло, слегка поджарить нарезанный кубиками лук и добавить печень, жарить 3—5 минут. Затем к печени добавить слегка измельченные грибы и жарить еще 3 минуты, влив 4 столовые ложки воды. Всю массу приправить специями, охладить, смешать с сыром и лапшой. Курицу наполнить охлажденным фаршем. Масло растопить, посолить, добавить сухие пряности и полить им тушку курицы со всех сторон, после чего запекать курицу в фольге 1,5 часа.

К курице подать лапшу со сливочным маслом и грибной соус.

Мясо с грибным фаршем

500 г говяжьей вырезки

200 г грибов

80 г сливочного масла

3 луковицы

Черный молотый перец

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Грибы отварить, лук нарезать и поджарить, смешать с измельченными грибами и мелко нарубленной зеленью, все посолить и поперчить. Мясо разрезать на куски и хорошо отбить. Полученный фарш положить на отбивные, свернуть в виде блинчика и обжарить в масле на хорошо разогретой сковороде.

Эскалоп с луком и шампиньонами

500 г телятины

250 г вареных шампиньонов

50 мл сухого вина

1 луковица

Томатный соус

Черный молотый перец

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Мясо, очищенное от пленок, нарезать крупными ломтиками, слегка отбить, посолить, посыпать перцем и жарить до готовности вместе с луком.

Затем в готовый томатный соус влить немного сухого вина и добавить отваренные мелко нарезанные шампиньоны, довести до кипения, добавить соль и перец. Готовое мясо залить соусом, все прокипятить, перед подачей к столу посыпать измельченной зеленью петрушки.

Печень тушеная с грибами

600 г печени
400 г картофеля
200 г топленого масла
200 г сметаны
100 г сушеных грибов
100 г томата-пюре
4 луковицы
Соль по вкусу

Печень нарезать мелкими кусочками и обжарить в небольшом количестве топленого масла. Грибы замочить, сварить, мелко нарезать, добавить оставшееся топленое масло и обжарить вместе с луком, нарезанным кольцами.

Печень, грибы и лук положить в горшочек, залить отваром от грибов, добавить сметану и томат-пюре.

Сверху можно положить обжаренный картофель.

Сочные отбивные из индейки с лисичками

200 г стручковой фасоли
125 г лисичек

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

100 г сливочного масла
4 отбивные из индейки
2 помидора
2 стручка сладкого красного перца
1 огурец
1 луковица
Соль, перец по вкусу

Отбивные посолить и поперчить с обеих сторон, затем обжарить в 50 г сливочного масла до образования золотисто-коричневой корочки. Стручки сладкого перца нарезать узкими полосками, репчатый лук мелко порубить. Огурец разрезать вдоль пополам, удалить семена, нарезать тонкими ломтиками, стручковую фасоль и грибы вымыть и порезать.

Растопить в сковороде оставшееся сливочное масло, около 15 минут жарить на нем овощи и грибы, приправить солью и перцем по вкусу.

Овощную смесь положить к мясу и тушить 5 минут. Готовое блюдо украсить ломтиками помидоров.

Карп, запеченный с грибами

300 г сметаны
200 г свежих грибов (белых или шампиньонов)
100 г тертого острого сыра
70 г сливочного масла
2 луковицы
2 ст. ложки молотых сухарей
1 кг карпа

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

1 ст. ложка муки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Карпа очистить от чешуи и внутренностей. Срезать филе, положить на смазанный маслом противень и запечь до полуготовности.

Грибы очистить, промыть и нарезать крупными дольками. К подготовленным грибам добавить нарезанный кружками лук, соль, перец, $\frac{1}{2}$ стакана воды и тушить до полной готовности. Выложить готовые грибы на рыбу, залить подсоленной сметаной, смешанной с мукой. Густо посыпать крупно натертым сыром, смешанным с сухарями.

Сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Рыба, фаршированная грибами

600 г филе камбалы, порезанной тонкими ломтиками

250 г мелко нарезанных шампиньонов

100 г сливочного масла

3 ч. ложки соли

3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки

3 ст. ложки пшеничной муки

2 помидора, очищенных от кожицы и нарезанных

2 яйца

1 стакан панировочных сухарей

1 стакан сухого вермута

1 стакан сметаны

Зеленый лук

Черный молотый перец

Смешать 2 чайные ложки соли и $\frac{1}{2}$ чайной ложки перца и натереть этой смесью филе рыбы, 3 столовые ложки сливочного масла растопить в сковороде и обжаривать в нем в течение 5 минут лук и грибы. Добавить помидоры, петрушку, посолить, поперчить и продолжать обжаривать на слабом огне 10 минут. Смазать полученной смесью ломтики рыбного филе и скатать их в трубочки. Закрепить трубочки, обвязав их нитками. Взбить яйца и обмакнуть в них трубочки, а затем обвалить в панировочных сухарях.

Растопить в сковороде оставшееся сливочное масло и обжарить в нем трубочки со всех сторон до тех пор, пока рыба не станет мягкой, затем выложить рыбу на подогретое блюдо и аккуратно удалить нитки.

В оставшееся на сковороде сливочное масло высыпать муку, обжарить. Затем добавить вермут и размешивать, пока не закипит. Варить на среднем огне 5 минут. Потом влить сметану, подогреть, не доводя до кипения, и горячим соусом залить рыбные трубочки.

Рыба по-астурийски

250 мл белого вина

200 мл воды

120 г сливочного масла

100 г шампиньонов

40 г муки

10 г кулинарного жира

10 г шоколада

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

2 луковицы

1 кг трески или наваги

Корица

Гвоздика

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Лук мелко порубить и пассеровать в половине сливочного масла, всыпать муку, продолжая пассеровать. Осторожно влить воду и тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

Добавить белое вино, тертый шоколад, корицу, гвоздику, соль и перец. В плоскую огнеупорную посуду, смазанную жиром, положить разделанную на куски рыбу, залить соусом и тушить на слабом огне.

Грибы очистить, хорошо вымыть, мелко нарезать и потушить в оставшейся части масла. Готовые грибы добавить к рыбе и тушить еще 10 минут.

На гарнир подать отварной рис.

Рыба по-сицилийски

400 г картофеля

400 г кабачков

250 г шампиньонов

160 мл оливкового масла

160 мл воды

20 г кулинарного жира

2 луковицы

1 лимон

1 кг судака

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Крупную рыбу очистить, выпотрошить, сделать косые надрезы с обеих сторон тушки и положить в них по половинке лимона. Рыбу положить в смазанную жиром форму, вокруг разложить кольца репчатого лука, нарезанный кубиками картофель, кабачки и тонкие ломтики свежих грибов.

Посолить, поперчить, полить оливковым маслом и водой и запекать в духовке на среднем огне.

Медальоны, запеченные в духовке

750 г мякоти свинины

500 мл молока

250 г свежих грибов

100 г сливочного масла

75 мл растительного масла

75 г муки

50 г сыра

10 ломтиков белого хлеба

2 ст. ложки муки

1 лимон

1 яйцо

1 баклажан

Соль и молотый перец по вкусу

Мясо нарезать на равные ломтики (2 на порцию), посолить, отбить как для шницеля, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Отдельно разогреть сливочное масло, слегка поджарить муку, не зарумянивая, залить горячим молоком и быстро размешать, чтобы не было комочков. Варить, помешивая, 20 минут, положить обжаренное мясо и варить еще 20 минут.

Очищенные и нарезанные ломтиками грибы потушить в сливочном масле с солью и перцем. Ломтики белого хлеба, обрезав корки, поджарить на небольшом количестве сливочного и растительного масла. Уложить гренки в глубокую посуду, положить на каждую по ломтику мяса и тушеные грибы.

В теплый соус влить лимонный сок и взбитый желток, процедить его через мелкое сито и залить полученной смесью гренки с мясом и грибами. Посыпать тертым сыром и поставить в духовку, чтобы медальоны зарумянились.

Баклажаны очистить, нарезать ломтиками, посолить, оставить на 10 минут, после чего обжарить с обеих сторон.

Медальоны подать к столу с гарниром из баклажанов.

Филе-миньон с шампиньонами

100 г сметаны

6 кусков филейной вырезки толщиной 2 см

6 ст. ложек сливочного масла

4 ст. ложки сухого белого вина

2 ст. ложки пшеничной муки

1 кг мелко нарезанных шампиньонов

Молотый черный перец

Соль по вкусу

Грибы обжаривать в 3 столовых ложках сливочного масла в течение 5 минут, посыпать 1 чайной ложкой соли, перцем и мукой, добавить сметану и перемешать. Смесью вскипятить, убавить огонь и держать на слабом огне еще 5 минут.

Мясо натереть солью и перцем. Растопить на отдельной сковороде сливочное масло и обжаривать в нем на сильном огне куски мяса в течение 3 минут, затем добавить сухое белое вино, довести до кипения и держать на огне еще 2 минуты.

Подавать на блюде, в центр которого положить грибы, а вокруг разместить кусочки мяса.

Телятина с грибами

250 г нарезанных шампиньонов

100 мл красного полусладкого вина

100 мл 20%-ных сливок

50 г пшеничной муки

6 кусков отварной телятины

3 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки коньяка

1 ч. ложка соли

1 щепотка молотого душистого перца

1 щепотка мускатного ореха

Куски отварной телятины обвалять в муке и слегка обжарить на сливочном масле. Подогреть коньяк, полить им телятину и поджечь. Когда пламя погаснет, положить грибы, мускатный орех, душистый перец, посолить и продолжать обжаривать на слабом огне 25 минут.

Влить вино, довести до кипения и, непрерывно помешивая, ввести сливки. Держать на огне, не доводя до кипения, до готовности грибов.

Подать к столу с отварным картофелем.

Цыпленок по-королевски

350 г тушеной грудки цыпленка или молодой курицы

60 г свежих грибов

60 мл сливок

40 г сладкого зеленого перца

30 мл сухого вина

20 г сливочного масла

1 яичный желток

Красный молотый перец

Соль по вкусу

Зеленый перец нарезать узкими полосками и потушить в сливочном масле на слабом огне. Добавить нарезанные ломтиками шампиньоны, посолить и тушить до готовности. Затем влить сливки, дать им немного покипеть, положить нарезанную узкими полосками тушеную куриную грудку без кожицы и перец.

Сырой яичный желток растереть с вином и полить им приготовленное блюдо.

Гусь, фаршированный кашей с грибами

300 г гречневой крупы

150 г свиного сала

10 сушеных белых грибов

2 ст. ложки сливочного масла

2 корня петрушки

2 луковицы

2 яйца

1 морковь

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

1 гусь (2 кг)

Зелень укропа и петрушки

Соль по вкусу

Гуся разрезать по спинке вдоль хребта, вынуть кости, не нарушая формы. Кости отварить в 1 л воды с морковью, петрушкой и белыми грибами, добавить масло и зелень укропа.

Отваренные грибы нашинковать. Кости вынуть, а в полученный отвар всыпать гречневую крупу, предварительно смешав ее со взбитыми яйцами, тушить до готовности каши. Приготовить фарш, соединив гречневую кашу с грибами.

Начинить гуся приготовленным фаршем, зашить его, обложить со всех сторон свиным салом и зажарить на противне в духовке.

Рулет из индейки с грибной начинкой

200 г брынзы

150 г шампиньонов

9 веточек тимьяна

4 ст. ложки растительного масла

4 зубчика чеснока

1 пучок зеленого лука

1 кг грудки индейки

1 веточка розмарина

Черный молотый перец

Красный молотый перец

Нарезанный дольками лимон

Соль по вкусу

Грибы и лук порубить, обжарить в 2 столовых ложках масла и приправить специями. На мясо положить тонкие кусочки брынзы и грибную начинку, после чего скатать его рулетом.

Перемешать 2 столовые ложки масла с солью и перцем, полученной смесью смазать рулет. Чеснок нарезать ломтиками, покрыть им рулет, посыпать зеленью и обмотать ниткой. Выложить мясо в чугунную сковороду, предварительно сполоснув ее холодной водой.

Жарить в духовке 1 час при 175 °С, готовый рулет нарезать и украсить дольками лимона.

Рулет из рубленой баранины

50 г белого хлеба

2 яйца

1 кг мяса

1 ст. ложка жира

1 ст. ложка сливочного масла

1 ст. ложка растительного масла

Черный молотый перец

Лавровый лист

Соль по вкусу

Для фарша:

200 г жареных грибов

2 сваренных вкрутую яйца

Зелень петрушки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Мясо молодой баранины пропустить через мясорубку. К мясу добавить белый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке и отжатый, влить 2 яйца, столовую ложку растительного масла, добавить соль, черный перец и половинку лаврового листа, измельченного в ступке. Фарш тщательно перемешать, разложить на смоченном водой столе и разровнять так, чтобы получился прямоугольник.

Свежие грибы тщательно промыть и обжарить на сливочном масле, добавить нарезанные мелкими кубиками вареные яйца, мелко нарезанную зелень петрушки и черный перец.

Все хорошо перемешать, посолить и выложить на подготовленное мясо. Затем свернуть фарш в виде рулета и положить на смазанный жиром противень. Сверху смазать взбитым яйцом и посыпать сухарями и тертым сыром.

Подготовленный рулет полить жиром и запечь в умеренно горячей духовке.

Рулет подать с жареным картофелем.

Биточки из куриного мяса, фаршированного грибами

500 г мякоти курицы

200 г свежих грибов

200 г панировочных сухарей

100 мл молочного соуса

50 мл растительного масла

2 луковицы

1 яичный желток

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Из мяса курицы приготовить котлетную массу, которую разделить на небольшие шарики, раскатать из них плоские лепешки, в середину которых положить фарш, запанировать в сухарях и обжарить на сковороде в разогретом масле.

Для приготовления фарша свежие белые грибы или шампиньоны мелко нарубить и поджарить в масле. Репчатый лук нарезать на кольца и поджарить отдельно, затем соединить его с грибами, добавить горячий молочный соус средней густоты и сырой желток, перемешать и добавить соль и перец по вкусу.

Котлеты крестьянские с грибами

300 г свинины

40 г сушеных грибов

25 г свиного сала

3 ст. ложки панировочных сухарей

3 ст. ложки муки

1 яйцо

1 луковица

Соль по вкусу

Свинину нарезать на куски, отбить. Отваренные грибы и обжаренный лук перемешать, завернуть в отбитую свинину, обвалять в муке, обмакнуть в сырое яйцо и обвалять в панировочных сухарях.

Жарить котлеты на свином сале.

Оладьи с лисичками

500 г лисичек
500 г кабачков
500 мл молока
250 г муки
125 мл минеральной воды
100 г сыра
4 ст. ложки семян подсолнуха
2 ст. ложки топленого масла
2 ст. ложки сливочного масла
2 луковицы
2 яйца
Молотый черный перец
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Для оладий взбить венчиком муку, щепотку соли, 250 мл молока и минеральную воду. По одному вбить в тесто яйца, оставить на 30 минут выстояться.

Очистить лук и кабачки. Кабачки нарезать кубиками, лук — полукольцами. Лисички почистить, петрушку ополоснуть водой и оборвать листочки. Кабачки, лук и грибы потушить в сливочном масле, затем смешать с измельченной петрушкой.

Для соуса соединить сыр с 250 мл молока, довести до кипения, посолить и поперчить.

Семена подсолнечника подрумянить порциями в разогретом топленом масле. Затем залить каждую порцию тестом и испечь 4 оладьи. Выложить на каждую смесь из кабачков, лисичек, лука и петрушки. К столу подать с соусом.

Овощное рагу с рыбой и грибами

600 г филе трески или хека

400 г картофеля

250 г шампиньонов

250 г стручковой фасоли (замороженной)

50 г сливочного масла

4 ст. ложки сметаны

1 луковица

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Фасоль разморозить, картофель очистить и порезать небольшими кубиками, лук — кольцами, а шампиньоны — тонкими ломтиками. Все перемешать, добавить соль и перец. Выложить смесь в смоченный водой глиняный горшок, масло нарезать тонкими пластинами и распределить сверху, накрыть горшок крышкой. Поставить в холодную духовку и разогреть ее до 200 °С, тушить блюдо около 50 минут.

Рыбу натереть солью и перцем и нарезать крупными кубиками. Через 50 минут добавить рыбу к овощам и оставить горшок в духовке еще на 15 минут.

Перед тем как подать блюдо к столу, полить его сметаной.

Овощное рагу с вином

750 г кабачков цукини

420 г очищенных консервированных томатов

150 г шампиньонов

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

6 ст. ложек сухого белого вина
4 ст. ложки соевого масла
2 ч. ложки овощного бульона
2 луковицы
1 зубчик чеснока
1 ч. ложка душицы
1 ст. ложка лимонного сока
1 пучок петрушки
Молотый черный перец
Соль по вкусу

Цукини вымыть и нарезать ломтиками толщиной 5 мм, лук — кубиками. Чеснок пропустить через пресс, грибы вымыть, очистить и нарезать тонкими полосками.

Обжарить в течение 3 минут в соевом масле цукини, лук и чеснок. Помидоры крупно нарезать, слив с них сок, выложить в сковороду к цукини и долить сок. К овощам добавить грибы, вино, бульон, душицу и лимонный сок. Тушить без крышки 15 минут, чтобы испарилась лишняя жидкость.

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Рагу поперчить, посыпать петрушкой. На гарнир хорошо подать лапшу или хрустящий белый хлеб.

Розеты свиные по-провансальски

500 г свинины
250 г картофеля
180 г свежих шампиньонов
180 г помидоров
150 г маслин

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

100 г хлеба

60 мл белого вина

50 г топленого свиного сала

20 г томата-пюре

4 луковицы

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Из филе или корейки нарезать розеты в виде котлет без косточки, слегка отбить, посолить, поперчить и обжарить в свином сале. Лук и маслины припустить до мягкости с маслом, шляпки грибов отварить. Выемкой сформовать из сырого картофеля орешки и поджарить.

Помидоры нарезать ломтиками и обжарить. Розеты уложить на обжаренные в масле ломтики хлеба, сверху положить немного помидоров. Остальной гарнир разложить вокруг букетами и полить соусом.

Приготовление соуса: в жир, в котором жарились розеты, добавить томат-пюре, вино и немного мясного сока, варить 5 минут, затем процедить.

Братиславский токань

400 г говядины

200 г свежих шампиньонов

100 г зеленого горошка

40 мл растительного масла

20 г хлебной корки

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

2 луковицы

1 ст. ложка томатной пасты

Тмин

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Очищенные нарезанные грибы положить в кастрюлю, посолить, посыпать тмином и потушить в собственном соку. Мясо ополоснуть в холодной воде, просушить салфеткой и нарезать на ломтики. Мелко нарезанный лук поджарить до золотистого цвета на растительном масле. К луку добавить посоленное и поперченное мясо и слегка обжарить его со всех сторон, затем влить горячую воду или бульон, закрыть крышкой и тушить.

К почти готовому мясу добавить тушеные грибы, горошек, томатную пасту, мелко порезанную хлебную корку и тушить до готовности.

Муссака с грибами

200 г белых грибов или шампиньонов

200 г мяса

200 г картофеля

200 мл молока

100 г свежих или консервированных помидоров

100 г масла или маргарина

100 мл воды

50 г муки

20 г кетчупа

2 небольшие луковицы

2 яйца

Соль и перец по вкусу

Грибы промыть, очистить, сварить в подсоленной воде, а затем обжарить. Мелко нарубленный лук обжарить на сковороде в 50 г масла вместе с кетчупом, затем добавить рубленое мясо и жарить его 20 минут. После этого положить мелко нарезанные помидоры и картофель. Продолжать жарить до тех пор, пока картофель не станет мягким, затем добавить грибы и держать на огне еще 10 минут. Посолить, поперчить, переложить массу в плоскую сковороду или стеклянную огнеупорную посуду. Добавить воды, поставить в горячую духовку и запекать, пока не выпарится вода. В это время яйца смешать с молоком, мукой и оставшимся маслом и залить полученной смесью картофель и грибы, равномерно распределив смесь по поверхности, и запекать до образования золотистой корочки.

Яичница с грибами

200 г грибов

20 г сливочного масла

3 яйца

1 луковица

Зелень петрушки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Грибы нарезать ломтиками, лук мелко порубить, посолить и пожарить на сливочном масле. Сырые яйца посолить, хорошо взбить, залить грибы и жарить до загустения. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки и перцем.

Паэлья по-испански

750 мл овощного бульона

300 г риса

150 г шампиньонов

6 ст. ложек оливкового масла

3 помидора

3 зубчика чеснока

3 веточки базилика

2 маленьких цукини

2 луковицы

1 клубень фенхеля

1 баклажан

1 лавровый лист

1 ч. ложка порошка паприки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Овощи помыть, цукини и фенхель порезать ломтиками, а баклажан — кубиками. Грибы промыть, почистить и при необходимости разрезать пополам, лук и чеснок очистить и порубить. Обжарить все в разогретом растительном масле, отдельно в небольшом количестве жира подрумянить рис. Засыпать рис в бульон, добавить лавровый лист и паприку, варить 20 минут на слабом огне.

Нагреть духовку до 150 °С, помидоры помыть, нарезать тонкими ломтиками. Овощи смешать с рисом, посолить и поперчить. Накрыть крышкой и поставить на 15 минут в духовку. Украсить паэлью базиликом и подать к столу.

Овощи по-индийски

300 г цветной капусты

200 мл овощного бульона из кубиков

100 г шампиньонов

100 г черного винограда

50 г сметаны

50 г сливочного масла

3 ст. ложки сливок

2 ст. ложки порошка карри

2 ст. ложки сладкой горчицы

2 моркови

2 небольших яблока

2 ломтика консервированных ананасов

1 корень сельдерея

1 кольраби

1 цукини

1 ст. ложка кисло-сладкой фруктовой приправы
с пряностями из манго (чатни)

Соль по вкусу

Овощи почистить, цветную капусту разделить на соцветия, морковь и сельдерей нарезать ломтиками. Кольраби и цукини нарезать небольшими кусочками, грибы разрезать пополам или на четыре части. Яблоки и виноград помыть, у яблок вырезать твердую сердцевину, мякоть нарезать ломтиками. Ягоды винограда разрезать пополам и удалить косточки, ломтики ананаса нарезать на мелкие кусочки.

В овощном бульоне сварить грибы. На сливочном масле подрумянить овощи и фрукты, посы-

пать карри, положить в бульон с грибами и тушить 15 минут. Помешивая, ввести горчицу, чатни из манго и сметану.

Сливки взбить, перед подачей соединить с овощами, посолить и подать вместе с рисом.

Яичница-глазунья с грибами и овощами

200 г шампиньонов

100 г чесночной колбасы

100 г замороженного горошка

100 г консервированной спаржи

70 г копченой ветчины

30 мл сухого хереса

4 яйца

3 луковицы

3 ст. ложки оливкового масла

2 помидора

1 зубчик чеснока

1 лавровый лист

1 ст. ложка рубленой петрушки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Шампиньоны помыть, почистить и обдать кипятком, обсушить, мелко порезать и обжарить. Снять с помидоров кожицу и нарезать их дольками, перец нарезать соломкой, колбасу и ветчину измельчить. Лук и чеснок порубить и поджарить в масле, добавить к ним лавровый лист, перец, помидоры, грибы, ветчину, колбасу, посолить и поперчить. Влить 125 мл воды и уваривать 5 минут, за-

тем вынуть лавровый лист и положить смесь в жаропрочную форму. Положить в форму горошек и спаржу, разбить на овощи яйца и полить хересом. Покрыть форму фольгой и запекать в духовке 20 минут при 200 °С.

Посыпать петрушкой и подать к столу.

Омлет с грибами

250 г свежих грибов
100 г окорока
4 ст. ложки муки
3 яйца
1 стакан воды
1 ст. ложка маргарина
Зелень укропа и петрушки
Соль по вкусу

Грибы нарезать мелкими дольками, потушить с маргарином 10 минут. Яичные белки взбить, а желтки смешать с мукой, водой и солью. В полученное тесто положить грибы, мелко нарезанный окорок и осторожно ввести взбитые белки.

Готовую массу выложить на сковороду, смазанную маргарином, и запекать в духовке. Перед подачей к столу посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Омлет с сушеными грибами

200 г сушеных грибов
150 мл молока

50 мл растительного масла

8 яиц

2 луковицы

2 зубчика чеснока

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Вымытые сушеные грибы залить крутым кипятком, укутать полотенцем и дать постоять 40 минут. Затем проварить их в течение 10 минут.

Грибы и нарезанный мелко лук обжарить на растительном масле. Взбить яйца с молоком, добавить соль, перец и толченый чеснок. Помешивая, влить яичную смесь в грибы.

Жарить на слабом огне, постоянно помешивая.

Лотарингский омлет с шампиньонами

4 яйца

1 ч. ложка соли

200 г мелко нарезанных шампиньонов

4 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки холодной воды

1 ч. ложка молотого черного перца

Половину порции сливочного масла растопить в сковороде и обжарить в нем грибы, предварительно положив $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и щепотку перца. Снять с огня и дать немного остыть.

Приготовить яичную смесь и, перед тем как вылить ее на сковороду, смешать с обжаренными грибами. Готовый омлет посыпать оставшимся перцем, солью и подавать к столу.

Омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами

Для начинки:

150 мл мясного бульона

100 г куриной печенки

100 г мелко нарезанных шампиньонов

3 ст. ложки сливочного масла

2 луковицы

1 ст. ложка пшеничной муки.

1 ч. ложка томатной пасты

1 щепотка сухого укропа

1 ч. ложка молотого черного перца

Соль по вкусу

Для омлета:

4 яйца

2 ст. ложки холодной воды или молока

1 щепотка молотого черного перца

1 ст. ложка сливочного масла

Соль по вкусу

Сливочное масло растопить в сковороде, положить лук, печенку, грибы и обжарить. Затем печенку вынуть и мелко порезать. Размешивая, высыпать на сковороду муку, затем влить мясной бульон. Размешивать до тех пор, пока не закипит, потом положить томатную пасту, соль и перец, варить на слабом огне 5 минут. Положить печенку обратно и подогреть. Приготовить омлет, перед тем как его складывать, выложить на омлет приготовленную печенку с грибами.

Шампиньоны в белом вине

250 г натертого твердого сыра

200 г шампиньонов

150 мл сухого белого вина

60 г сливочного масла

6 яиц

1 раздавленный зубчик чеснока

Соль и перец по вкусу

Шампиньоны мелко порезать и обжарить до мягкости, затем размять вилкой до состояния пюре.

В сухое белое вино положить чеснок и варить на медленном огне, пока объем не уменьшится в два раза, затем процедить и остудить.

В блюдо разбить яйца и размешать их с сыром и грибами, добавить разогретое сливочное масло, перец и вино. Еще раз тщательно перемешать, посолить по вкусу и вылить в глиняный горшок или стеклянную огнеупорную посуду. Подогревая на слабом огне, размешивать до тех пор, пока масса не загустеет.

Подавать к столу с обжаренным белым хлебом.

Омлет по-испански

200 мл молока

120 г крахмала

80 г шпика

80 г грибов

20 мл растительного масла

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

8 яиц

2 луковицы

Черный молотый перец

Красный молотый перец

Соль по вкусу

Яйца взбить с крахмалом, молоком, солью и красным молотым перцем. Шпик нарезать крупными кубиками, лук — мелкими, грибы очистить и мелко порубить. Шпик слегка обжарить, добавить лук, грибы, тушить 10 минут, посыпав черным перцем.

Тушеные грибы охладить, осторожно смешать с яичной смесью, выложить в глубокую посуду, смазанную растительным маслом, и запекать до готовности на слабом огне.

Вареники с грибами и картофелем

Для теста:

100 мл воды или молока

2 стакана пшеничной муки

2 яйца

Соль по вкусу

Для начинки:

500 г картофеля

30 г сушеных грибов

6 ст. ложек растительного масла

2 луковицы

Соль по вкусу

Муку насыпать в удобную для замешивания посуду. Сделать в муке углубление, влить в него холодную воду или молоко, добавить соль, яйца и замесить тесто. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим и не перестанет приставать к рукам. Готовому тесту придать круглую форму, слегка посыпать его мукой, накрыть разогретой кастрюлей и дать постоять 30 минут. Затем тесто раскатать в тонкий пласт и стаканом вырезать кружочки, которые смазать взбитым белком. На каждый кружочек положить по чайной ложке начинки, края кружочков соединить и защипать. Варить в кипящей подсоленной воде.

Для начинки очищенный картофель сварить и в горячем виде размять или пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, вареные мелко нарезанные и поджаренные в растительном масле грибы.

Готовые вареники полить подогретым растительным маслом.

Пельмени со свежими грибами

300 г муки

200 г вешенок

200 г шампиньонов

100 мл воды

1 луковица

1 толченый зубчик чеснока

Перец по вкусу

Соль по вкусу

Муку насыпать холмиком на столе, сделать в холмике углубление. В чашку разбить яйцо, смешать с водой и небольшим количеством муки, чтобы получилось жидкое тесто.

Полученную жидкость влить в муку и замесить крутое тесто. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет блестящим и не перестанет прилипать к доске. Из приготовленного теста сделать 2 колобка, накрыть их полотенцем и дать полежать 30 минут. Затем раскатать в виде тонкой лепешки и вырезать стаканом кружочки, на середину которых положить по 1 чайной ложке фарша. Края кружочков соединить и слепить. Выложить пельмени на доску, посыпать мукой и хранить до варки в холодном месте.

Приготовление фарша: грибы очистить, отварить, и пропустить дважды через мясорубку вместе с луковицей, добавить соль, молотый перец и толченый чеснок. Для сочности можно влить немного воды, молока или сливок, все тщательно перемешать.

Пельмени варить в кипящей подсоленной воде или грибном бульоне из кубиков 8 минут, пока они не всплывут на поверхность.

Пельмени с сушеными грибами

400 г муки

100 мл воды

1 яйцо

Соль по вкусу

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Для фарша:

500 г свежей капусты

100 г сливочного масла

40 г сушеных грибов

1 луковица

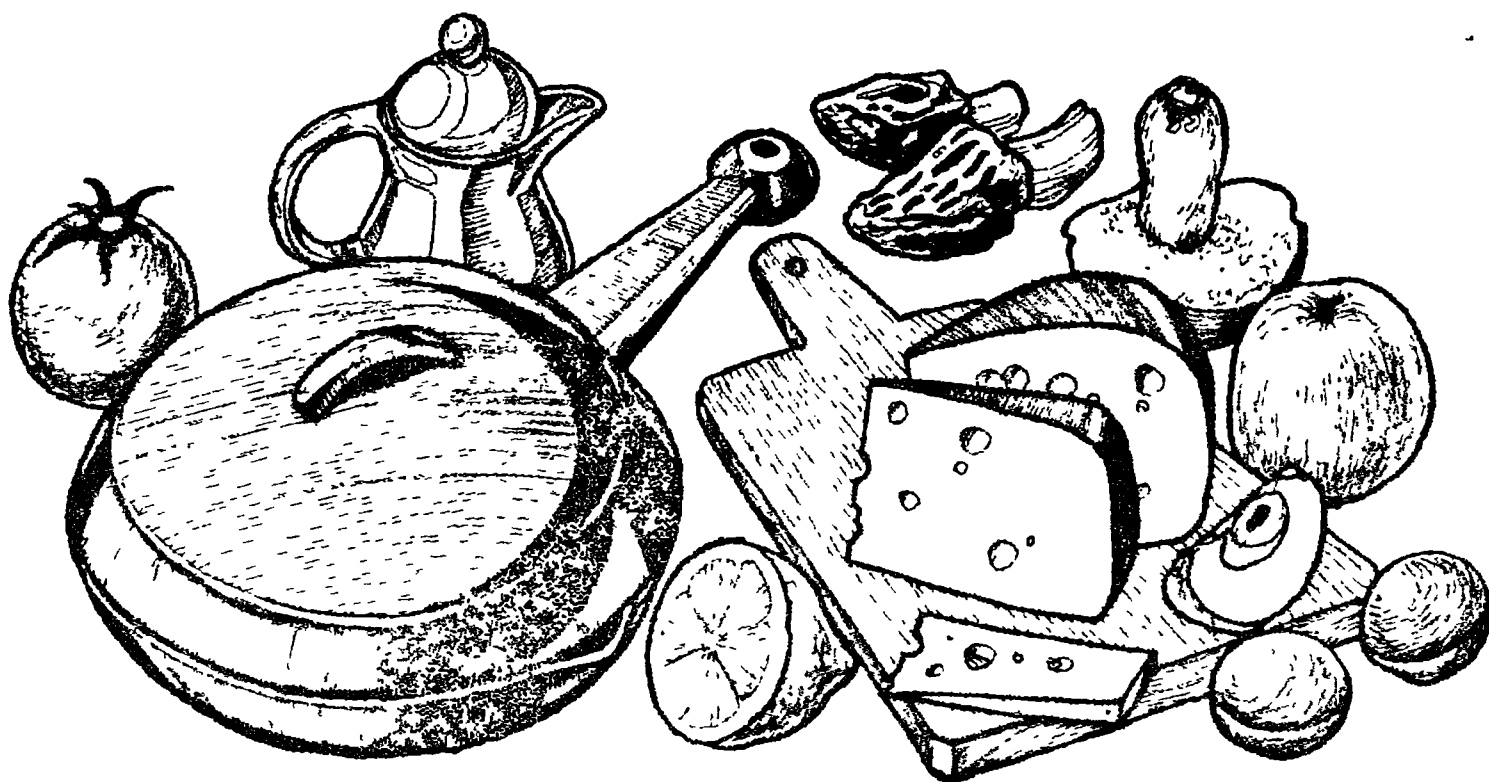
Перец, соль по вкусу

Замесить тесто из муки, яйца и воды с добавлением соли и оставить его на 30 минут. Приготовить фарш: свежую капусту нашинковать и потушить на сливочном масле. Затем добавить мелко нарезанные, заранее отваренные в подсоленной воде грибы, порубленный лук, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Подготовленное тесто раскатать, пласт толщиной в 1 мм нарезать лентами шириной 8–10 см, выложить на одну ленту шарики из готового фарша на расстоянии 5–6 см друг от друга. Сверху накрыть другой лентой, тесто обжать вокруг фарша и металлической формой вырезать пельмени в форме полумесяца. Подготовленные пельмени варить в кипящей воде 10 минут.

Готовые пельмени подать с маслом или сметаной.





ЧАСТЬ 4

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ...

Картофельное пюре с плавленым сыром и грибами

300 г шампиньонов или других грибов

2 ст. ложки сметаны

1 луковица

200 мл молока

3 ст. ложки сливочного масла

2 плавленых сырка

1,2–1,5 кг картофеля

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Картофель сварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, картофель обсушить и протереть. Сыр расплавить в горячем молоке. В картофель положить кусочки сливочного масла, прогреть на плите и, быстро перемешивая, влить горячее молоко с сыром и взбить до образования однородной пышной массы.

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ...

При подаче полить пюре маслом и посыпать зеленью. Отдельно поджарить грибы с луком, затем потушить их в сметане и добавить к картофельному пюре.

Жаркое в горшочке с грибами

60 г мяса

50 г шампиньонов

25 г сливочного масла

1 клубень картофеля

1 средняя луковица

1 небольшой помидор

1 зубчик чеснока

$\frac{1}{2}$ стручка болгарского перца

Соль и перец по вкусу

Для соуса:

2 ст. ложки сметаны

2 ст. ложки майонеза

1 ч. ложка кетчупа

Зелень петрушки

Мясо нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить и слегка обжарить в сливочном масле, смешать с измельченным луком и грибами, положить в глиняный горшочек. Туда же слоями выложить мелко нарезанный помидор, перец, нарезанный соломкой картофель. Добавить кусочек масла, посыпать тертым сыром, толченым чесноком, зеленью, залить соусом (взбить майонез со сметаной и кетчупом).

Горшочек поставить на 40 минут в духовку, разогретую до 220 °С.

Курица в сметане с грибами

500 г отварной курицы

300 г сметаны

200 г шампиньонов

4–5 луковиц

Соль, перец по вкусу

Отварную курицу очистить от костей, порезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Мелко нарезать и пожарить репчатый лук и шампиньоны, перемешать со сметаной и залить этой смесью курицу. Тушить 10 минут в закрытой посуде.

Свинина, запеченная с овощами

400 г рубленых шампиньонов

400 г рубленой свежей капусты

300 г свиного мяса с костью

200 г тертой моркови

4 ст. ложки риса

1 луковица

1 стакан воды

Соль по вкусу

Мясо отделить от костей, промыть и нарезать небольшими кусочками. На дно формы уложить половину капусты, половину грибов, половину моркови. Сверху равномерно распределить промытый рис, а на рис положить кусочки мяса. Мясо прикрыть оставшимися овощами и грибами, залить горячей соленой водой так, чтобы верхний слой овощей был полностью покрыт.

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ.

Довести смесь до кипения и поставить на 20 минут в разогретую до 250 °С духовку.

Цеппелины

350 г говядины

100 г шампиньонов

100 г шпика

50 г сливочного масла

1,5 кг картофеля

1 луковица

Соль и перец по вкусу

Половину картофеля отварить в мундире, очистить, натереть на крупной терке. Другую половину очистить и натереть на терке в сыром виде. Весь натертый картофель тщательно перемешать, посолить. Грибы отварить, затем обжарить в растопленном сале. Мясо отварить или поджарить, мелко нарезать. Лук слегка обжарить, смешать с мясом и грибами, посолить, поперчить.

Из картофельной массы приготовить продолговатые биточки длиной около 8 см и, наполнив их фаршем, отварить в кипящей подсоленной воде.

Печенка с грибами в сметане

500 г печенки

200 мл мясного бульона

200 г грибов

100 г сметаны

2 ст. ложки сливочного масла

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

1 ст. ложка муки

1 луковица

Зелень петрушки

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Печенку промыть, очистить от пленки и нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Затем сложить в неглубокую кастрюлю, добавить мелко нарезанные и обжаренные грибы, нашинкованный и обжаренный лук. Полить сметаной и соком со сковороды, на которой жарилась печенка, и одним стаканом мясного бульона. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 40 минут. Ломтики готовой печенки и грибы уложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На гарнир подать картофельное пюре или спагетти.

Цветная капуста в сырном соусе с грибами

250 мл молока

200 г грибов

100 г тертого сыра

2 яйца

2 ст. ложки кунжута

2 ст. ложки муки

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки растительного масла

1 кочан цветной капусты

1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

Черный молотый перец

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ...

Мускатный орех

Соль по вкусу

Грибы промыть, порезать и обжарить с луком в растительном масле. Сварить вкрутую яйца, обдать холодной водой и остудить, кунжут обжарить и выложить на тарелку. Цветную капусту почистить, вымыть, разделить на соцветия и 10 минут варить в подсоленной воде. Откинуть капусту на дуршлаг, отвар слить в отдельную посуду. Положить капусту в кастрюлю и закрыть крышкой, чтобы она сохранилась теплой.

Обжарить муку в сливочном масле, влить молоко, 250 мл овощного отвара и вскипятить, непрерывно помешивая. Добавить в полученный соус сыр, посолить, поперчить и приправить молотым мускатным орехом. Положить к овощам грибы и полить соусом. Яйца очистить и порубить. Посыпать блюдо рублеными яйцами, кунжутом и петрушкой.

Свинина с грибами и овощами

800 г свинины

700 г картофеля

250 г замороженного зеленого горошка

200 г шампиньонов

100 мл сливок

100 мл мясного бульона

2 моркови

1 ст. ложка растительного масла

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка сливочного масла

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

1 ч. ложка столового уксуса

Зелень петрушки

Соль по вкусу

Черный молотый перец

Грибы промыть, почистить, потушить в растительном масле с майонезом. Нагреть духовку до 200 °С, свинину полить растительным маслом и 30 минут жарить в духовке, поливая выделившимся соком. Картофель варить 25 минут, отвар слить. Морковь очистить и нарезать кружочками, тушить 5 минут в подсоленной воде, добавить горошек и тушить еще 3 минуты. На сливочном масле подрумянить муку, влить сливки, бульон и, помешивая, вскипятить. Добавить соль, перец, уксус и варить 5 минут на слабом огне. Полученным соусом полить овощи. Мясо вынуть из духовки, нарезать на порции и разложить по тарелкам вместе с картофелем и овощной смесью. Рядом горкой выложить жареные грибы.

Готовое блюдо украсить зеленью петрушки.

Пожарские котлеты с гарниром из грибов

500 г куриного мяса

200 г консервированного зеленого горошка

200 г кукурузы

50 г белого хлеба

3 яйца

2 луковицы

2 ст. ложки сливочного масла

1 кг шампиньонов или вешенок

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ..

Панировочные сухари

Соль, перец по вкусу

Отделенное от костей куриное мясо пропустить через мясорубку, добавить белый хлеб, намоченный в молоке, и еще раз пропустить через мясорубку. Посолить, добавить сливочное масло и взбитое яйцо, все тщательно размешать. Сформовать небольшие котлетки, обваливать их в сухарях и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Поджаренные котлеты поставить на 5 минут в духовку на средний огонь вместе с гарниром из грибов.

Приготовление гарнира: грибы очистить, промыть, обсушить. Вешенки сварить до мягкости в подсоленной воде, шампиньоны можно не варить. Мелко порезать, обжарить с нарезанным кольцами репчатым луком. Смешать с горошком и кукурузой, посыпать зеленью петрушки или укропа, залить сметаной. Поставить вместе с котлетами на 5 минут в разогретую духовку.

Рыба с грибами, запеченная по-московски

600 г рыбного филе

500 г сметаны

400 г шампиньонов

50 г сыра

4 ст. ложки растительного масла

3 клубня картофеля

3 средние луковицы

2 сваренных вкрутую яйца

2 ст. ложки муки

Соль по вкусу

Минтай, хек, путассу или другую морскую рыбу разделать на филе. Нарезать на кусочки, запанировать в муке, посолить и обжарить в растительном масле. Картофель нарезать соломкой и обжарить, отдельно поджарить мелко порезанный лук и грибы. Выложить картофель и грибы на рыбу, сверху посыпать мелко нарубленными яйцами.

Залить все сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Картофельные котлеты с грибным соусом

100 г муки или сухарей

4 ст. ложки сливочного масла

2 яичных желтка

1 кг картофеля

Грибной соус

Соль по вкусу

Приготовить картофельную массу как для пюре, только без молока. Добавить 1 столовую ложку масла, желтки, соль, тщательно размешать и, пока масса еще теплая, сформовать котлеты. Обвалять котлеты в муке или панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон на предварительно разогретой с маслом сковородке. Отдельно к котлетам подать грибной соус.

Лепешки из сырого картофеля с грибами

500 г картофеля

300 г жареных грибов

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ...

50 мл молока или сливок
2 ст. ложки пшеничной муки
2 ст. ложки растительного масла
1 яйцо
Соль по вкусу

Очищенный сырой картофель натереть на мелкой терке и дать полежать, чтобы появился сок. Сок слить и влить молоко или сливки, посолить, добавить яйцо, муку, жареные грибы и хорошо перемешать. Полученную массу ложкой выкладывать на разогретую с маслом сковороду и обжаривать с обеих сторон.

Готовые лепешки подать к столу как гарнир к мясу или как самостоятельное блюдо.

Котлеты из фасоли с грибным соусом

50 г белого хлеба
50 мл молока
20 г сухих грибов
3 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки сухарей
2 стакана фасоли
2 яйца
2 ч. ложки муки
Соль по вкусу

Сваренную фасоль смешать с замоченным в молоке хлебом, пропустить через мясорубку, добавить

сырые яйца, отваренные грибы, соль и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить на сковороде, разогретой с маслом. Подавать с грибным соусом.

Чечевица с грибами, маслом, томатом и луком

500 г грибов
5 ст. ложек томата-пюре
4 ст. ложки масла
2 ст. ложки сметаны
2 луковицы
2 стакана чечевицы
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Чечевицу перебрать, хорошо промыть, залить 2 стаканами холодной воды и оставить для набухания на 4 часа. После этого воду слить, залить чечевицу свежей водой и поставить варить. Перед окончанием варки добавить соль по вкусу. Как только чечевица будет мягкой, воду слить, чечевицу заправить маслом.

Грибы промыть, отварить, мелко нарезать и поджарить с измельченным репчатым луком. Добавить томат-пюре, сметану и тушить 15 минут.

Подавать вместе с чечевицей, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Картофельное жаркое с грибами

750 г отварного картофеля
300 г ливерной колбасы

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ...

200 г жареных грибов
6 яиц
1 луковица
Красный молотый перец
Помидоры
Зеленый лук

Хорошо смешать ливерную колбасу, размятый картофель, натертый на терке лук и поджаренные грибы, добавить 2 яйца, соль и перец. Плотно уложить в смазанную жиром сковороду, сделать 4 углубления и залить в них по 1 яйцу. Поставить в горячую духовку на 20 минут. Незадолго до окончания жарки заполнить промежутки между яйцами кружками помидоров. Перед подачей на стол посыпать блюдо резаным зеленым луком.

Слоеный рис с грибами

400 г рубленого мяса
200 г грибов
50 г маргарина
4 ст. ложки томатной пасты
4 стакана воды
3 ст. ложки тертого сыра
2 стакана риса
2 луковицы
2 яблока
Соль по вкусу

Отварить рис в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Поджарить в половине маргарина мел-

ко порезанный лук, добавить измельченные грибы и смешать с рубленным мясом. Полученную смесь слегка поджарить при постоянном помешивании. Добавить томатную пасту, снять с огня и добавить натертое на мелкой терке яблоко. Заполнить смазанную жиром форму половиной риса, сверху положить мясо с грибами и прикрыть оставшимся рисом. Посыпать блюдо тертым сыром, сбрызнуть остатками масла и запекать в разогретой духовке 15 минут.

Карп по-фогтландски с грибами

200 г мелко порезанных и обжаренных вешенок

40 г маргарина

5 зернышек черного перца

2 моркови

2 стебля лука-порея

2 луковицы

1 кг карпа

1 бутылка светлого пива

1 корень петрушки

1 корень сельдерея

1 лавровый лист

Соль по вкусу

Разрезать разделанного карпа на куски и посолить. Слегка обжарить грибы и мелко порезанные овощи в маргарине, залить половиной бутылки пива и томить несколько минут под крышкой. Положить

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ..

в полученный соус куски карпа, мелко порезанные коренья, перец, лавровый лист и влить остаток пива.

Можно заправить готовое блюдо сметаной.

Рагу из баранины с грибами

700 г баранины

20 г сушеных грибов

5 луковиц

5 горошин черного перца

2 лавровых листа

2 яичных желтка

2 ст. ложки муки

2 стакана йогурта

1 ст. ложка сливочного масла

1 ч. ложка красного перца

1 зубчик чеснока

Сок $\frac{1}{2}$ лимона

Зелень петрушки и укропа

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Разрезанное на крупные куски мясо опустить в кипящую воду, добавить перец горошком и лавровый лист. Варить на медленном огне с добавлением порезанного лука и размоченных грибов, дать воде выкипеть наполовину, бульон процедить.

В небольшом количестве холодного бульона развести муку, добавить йогурт и все хорошо размешать.

Довести до кипения, добавить мясо, грибы и лук, перемешать, затем снять с огня, немного остудить.

Перед подачей на стол заправить рагу лимонным соком, взбитым с желтками, и маслом, смешанным с толченым чесноком, перцем и солью. Мелко порубить петрушку и укроп, посыпать ими готовое рагу.

Тушеная говядина с грибами

200 г шампиньонов

200 мл бульона

160 г зеленого перца

80 г помидоров

60 г муки

60 г жира

20 г паприки

4 луковицы

1 кг говядины без костей

1 зубчик чеснока

Тмин

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Мясо порезать порционными кусками. Куски отбить, сделать по краям несколько надрезов, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон в горячем жире и переложить в невысокую кастрюлю. В сковороде, в которой жарилось мясо, обжарить

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ...

лук и мелко нарубленные грибы, всыпать паприку, быстро размешать, разбавить бульоном и вылить в мясо.

Приправить мясо толченым чесноком и тмином и тушить его под крышкой на слабом огне, изредка встряхивая кастрюлю. При необходимости подливать воду, но понемногу, чтобы мясо не варилось, а тушилось в жиру. Когда мясо будет почти готово, положить в него нарезанные кубики зеленого перца и помидоров и продолжать тушить до готовности.

На гарнир подать отварной картофель и овощной салат.

Жаркое по-гусарски с грибным фаршем

200 г вешенок

100 мл растительного масла

50 г муки

30 г черного хлеба

3 луковицы

1 кг говядины без костей

1 желток

1 лимон

Соль и перец по вкусу

Говядину отбить, сбрызнуть соком лимона, после чего положить ее в холодное место на 30 минут. Затем мясо посыпать мукой и обжарить в масле,

чтобы оно подрумянилось со всех сторон. Влить немного кипятка и, прикрыв, тушить 45 минут, время от времени переворачивая и доливая кипятка.

Когда мясо будет почти мягким, вынуть и положить его на доску. Дать остыть и сделать на мясе глубокие горизонтальные надрезы.

Для приготовления фарша мелко нарезанный репчатый лук потушить до мягкости в масле, не допуская, чтобы он подрумянился. К луку добавить раскрошенный черный хлеб, соль и перец по вкусу. Вешенки проварить до мягкости в подсоленной воде, охладить и дважды пропустить через мясорубку. Грибную массу добавить к луку и хлебу, еще раз поджарить и дать остыть, а затем влить сырой желток. В каждый второй надрез в мясе положить фарш, придать всему куску первоначальную форму, выровнять его сверху, чтобы от надрезов не было «лесенки».

К соку, образовавшемуся от жарения мяса, добавить 20 г муки и нарезанную тонкими кружочками луковицу. Когда лук станет мягким, влить $\frac{1}{2}$ стакана кипятка и положить в этот соус мясо. Накрыть крышкой и запекать в горячей духовке около 40 минут.

Мясо целым куском выложить на блюдо. Соединенные фаршем два ломтика составляют одну порцию. Отдельно можно подать картофельное пюре и свежую тушеную капусту.

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ...

Антрекот с луком и грибами

650 г говядины

200 г шампиньонов

60 г сливочного масла

40 г жира

5–6 луковиц

Черный молотый перец

Зелень петрушки

Томатный соус

Соль по вкусу

Мякоть говядины нарезать ломтиками толщиной 2 см, хорошо отбить, посолить, поперчить. Придать ломтикам мяса овальную форму и жарить до готовности на разогретом жире. Грибы хорошо промыть, почистить, мелко порубить и обжарить в сливочном масле. Лук нарезать кольцами и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета.

Антрекот уложить на тарелку, сверху положить грибы с обжаренным луком, полить томатным соусом и украсить зеленью петрушки.

Стейки с грибами и овощным ассорти

300 г молодой моркови

250 г стручков гороха

150 г шампиньонов

4 свиных стейка

По 2 ст. ложки топленого и оливкового масла

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

2 небольших кабачка цукини

2 стебля лука-порея

2 кольраби

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Овощи вымыть и почистить, цукини нарезать небольшими ломтиками, порей — кольцами. Кольраби нарезать брусочками, а морковь — косыми ломтиками, грибы разрезать на 4 части. Варить овощи и грибы в кипящей подсоленной воде около 5 минут. Стейки посолить, поперчить по вкусу, затем обжарить по 5 минут с каждой стороны в горячем топленом масле. Слить отвар, обдать овощи холодной водой, затем 8 минут поджаривать на разогретом оливковом масле, после чего подать к столу.

Пудинг из грибов, мясного фарша и овощей

400 г рубленого мяса

250 мл бульона

150 мл сливок

90 г лисичек

8 ст. ложек сливочного масла

5 больших листьев савойской капусты

2 яйца

2 ст. ложки панировочных сухарей

2 ст. ложка каперсов

1 ст. ложка жира

ПОПРОБУЙТЕ ДОПОЛНИТЬ...

1 желток

1 булочка

1 луковица

1 стручок сладкого перца

1 пучок петрушки

Черный молотый перец

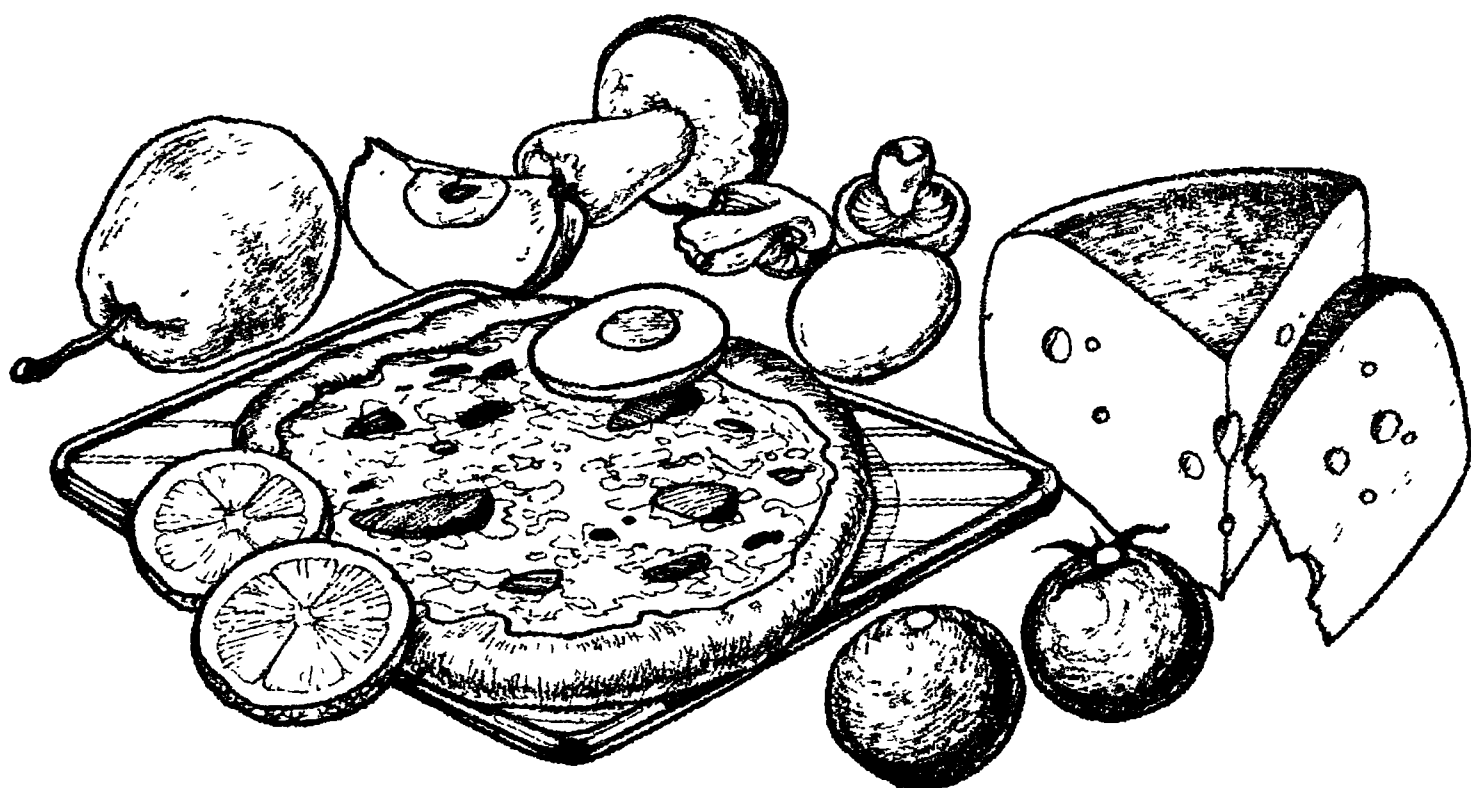
Соль и сахар по вкусу

Капустные листья бланшировать. Булочку нарезать кубиками и размочить в 2 столовых ложках растопленного сливочного масла и 2 столовых ложках сливок. Из пропитанных маслом кубиков, добавив 1 столовую ложку сливочного масла, сделать пюре.

Нарезать лук, перец и грибы и пассеровать в 2 столовых ложках сливочного масла. Добавить рубленую петрушку, отделить белки от желтков, перемешать фарш из желтков, рубленого мяса, хлебного пюре, пассерованного перца, лука и лисичек. Посолить и поперчить, взбить белки и добавить их к фаршу.

Смазать жиром форму, обсыпать ее сухарями и выложить половиной капустных листьев. Заполнить фаршем, накрыть оставшимися капустными листьями, сверху положить 2 столовые ложки сливочного масла в виде хлопьев, готовить 1 час на водяной бане.

Для соуса разогреть бульон, влить в него оставшиеся сливки, добавить перец, соль и сахар, каперсы и кипятить 5 минут. Снять соус с плиты и ввести в него желток, размешанный с 1 столовой ложкой сливочного масла.



ЧАСТЬ 5

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПИЦЦА

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

Начинка из свежих белых грибов или шампиньонов

50 г сметаны

1 кг грибов

1 ст. ложка сливочного масла

1 луковица

Зелень петрушки или укропа

Соль по вкусу

Очищенные и промытые грибы сварить, нарезать ломтиками и поджарить с маслом на сковороде. Добавить сметану, мелко нарезанный жареный лук, соль, и, накрыв крышкой, тушить 15 минут на слабом огне. После этого добавить мелко нарезанную зелень петрушки или укропа и охладить.

Начинка из соленых грибов

3 ст. ложки топленого или растительного масла

2 луковицы

1 кг соленых грибов

Черный молотый перец

Соленые грибы промыть. Если на вкус ощущается излишняя острота, грибы следует замочить на 2 часа в холодной воде, затем откинуть на дуршлаг. Грибы мелко изрубить и поджарить в масле. Отдельно поджарить мелко нарубленный лук и смешать с грибами, добавив немного перца.

Начинка из сушеных грибов с рисом

50 г сушеных грибов

3 ст. ложки растительного или сливочного масла

1 стакан вареного риса

1 луковица

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Сваренные сушеные грибы мелко нарубить, положить в грибы поджаренный репчатый лук, перемешать и жарить 3 минуты. Грибы смешать с вареным рисом, добавив соль и перец по вкусу.

Начинка из квашеной капусты с грибами

50 г сушеных грибов

4 ст. ложки сливочного масла

3 луковицы

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

1 кг квашеной капусты
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Капусту перебрать, если она очень кислая – промыть и ошпарить кипятком, затем мелко нарубить и сложить в кастрюлю. Добавить растопленное сливочное масло и тушить под крышкой до готовности. Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук, мелко нарезанные сваренные грибы, соль и перец. Все это жарить 4 минуты, потом смешать с капустой.

Фарш из сушеных грибов

50 г сушеных грибов
50 г сливочного масла
2 луковицы
1 ч. ложка пшеничной муки
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Сушеные грибы тщательно промыть, затем отварить до мягкости. Отваренные грибы вторично промыть холодной водой и пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом на доске. Измельченную грибную массу слегка поджарить в масле и смешать с мелко нарубленным и поджаренным луком, мукой, добавить соль и перец.

Для приготовления грибного фарша с рисом добавив стакан отварного риса.

Фарш из соленых грибов

500 г соленых грибов

3 ст. ложки растительного масла

2 луковицы

1 ч. ложка муки

Черный молотый перец

Соленые грибы замочить в холодной воде на 40 минут, затем откинуть на дуршлаг. Грибы мелко нарубить на доске и смешать с мукой, поджаренным в растительном масле мелко нарубленным луком, добавить перец.

Дрожжевое тесто

40 г дрожжей

2 стакана теплого молока или теплой воды

2 ст. ложки жира, сливочного, топленого или растительного масла

2 яйца

1 ст. ложка сахара

1 ст. ложка соли

1 кг муки

Чем больше положено в тесто масла, яиц, сахара, тем больше надо брать дрожжей. Дрожжи должны быть свежие, мягкие, с запахом спирта.

При замешивании теста дрожжи развести небольшим количеством теплой водой или молока. Наиболее благоприятная температура для жидкости для разведения дрожжей 25—30 °С. Холодная вода или молоко

замедляют жизнедеятельность дрожжей и препятствуют нормальному брожению и подъему теста.

Перед тем как замесить тесто, муку необходимо просеять для удаления комочков и случайных примесей, а также для насыщения ее воздухом.

Посуду с тестом после замеса надо покрыть чистым полотенцем и поставить для брожения в теплое место. Подошедшее тесто следует обмять, после чего снова дать ему подойти.

При безопарном способе тесто надо замесить сразу, в один прием, смешав разведенные дрожжи, воду или молоко, жир, яйца, сахар, соль и муку. Тесто хорошо вымесить, после чего дать ему подойти, а затем обмять и дать подойти еще один раз.

Для подъема теста вполне достаточно 2—3 часов.

Пирожки печеные из дрожжевого теста

800 г пшеничной муки

500 г фарша из соленых грибов (для начинки)

300 мл молока или воды

50 г сахара

30 г маргарина

20 г дрожжей

10 г соли

2 яйца

Приготовить безопарное тесто, выложить на стол, посыпанный мукой, разделить на кусочки и придать им форму шариков. Оставить на 5 минут, чтобы тесто немного подошло. После этого шарики из теста раскатать в виде круглых лепешек толщиной до 1 см и положить на каждую лепешку приготовленную начинку. Края лепешки соединить и защипать,

придавая пирожку овальную форму. Разделанные пирожки уложить на смазанный маслом противень на расстоянии 2 см друг от друга и поставить в теплое место на 20 минут для подъема. После этого пирожки смазать взбитым яйцом и поставить в духовку на 15–20 минут.

Готовые пирожки снять с противня, смазать сверху маслом и накрыть чистым полотенцем.

Пирог печеный из дрожжевого теста

500 г пшеничной муки

600 г начинки из сухих грибов

400 мл молока или воды

50 г маргарина

30 г дрожжей

20 г сахара

10 г соли

2 ч. ложки сливочного масла

2 яйца

Приготовленное безопарное тесто разделить на два равных куска. Каждый из них раскатать в ровный пласт толщиной в 1 см. Один пласт положить на противень, смазанный маслом, разложить на тесте ровным слоем начинку, накрыть его другим пластом теста и защипать края. Срезать излишки теста, придав пирогу правильную прямоугольную форму.

После этого дать пирогу подняться в теплом месте, смазать взбитым яйцом, сверху в 2–3 местах сделать проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в духовку на 25–30 минут.

Пирожки жареные из дрожжевого теста

700 г пшеничной муки

500 г грибного фарша (для начинки)

300 мл воды или молока

100 мл растительного масла (для жарения)

40 г сахара

30 г дрожжей

10 г соли

Готовое тесто для пирожков разрезать на куски весом примерно 50 г, раскатать их, придавая форму шарика, дать им немного подняться. Каждый шарик раскатать в виде лепешки, положить на середину начинку, соединить края теста и защипать. Пирожки сложить на доску, посыпанную мукой, и поставить в теплое место, чтобы они немного поднялись.

После этого обжарить пирожки с обеих сторон на сковороде с разогретым растительным маслом.

Кулебяка из дрожжевого теста

500 г начинки

100 г сливочного масла

50 г дрожжей

4 яичных желтка

2 ст. ложки сахара

1,5 стакана молока

1 ч. ложка соли

1 кг муки

Кулебяка отличается от пирога своей формой, она должна быть более узкой и высокой. Кроме

того, кулебяку готовят с 2 или 3 разными начинками, располагая их слоями. Например, слой отварного риса, затем слой мясного фарша и затем — грибного. Или грибной фарш, потом картофельная начинка и затем снова мясная. Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны не получился влажным, снизу на тесто следует положить менее влажный фарш. Тесто для кулебяки должно быть более крутым и сдобным, чем для пирога.

Раскатать готовое тесто по длине противня, положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста по всей его длине начинку, поднять края теста, соединить их и защипать. Приподняв полотенце за края, осторожно переложить кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом.

Поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в 2—3 местах проколы ножом и поставить в разогретую духовку на 35—40 минут.

Пресное (бездрожжевое) тесто

500 г муки

100 мл воды или молока

2 ст. ложки маргарина

2 яйца

1 стакан сметаны

1 ст. ложка сахара

1 ч. ложка соды

$\frac{1}{2}$ ч. ложки соли

В сметану налить молоко или воду, добавить яйца, сахар, соль, размягченный маргарин, 1 чайную ложку соды и все перемешать. Затем всыпать муку и замесить тесто. Готовое тесто использовать для приготовления пирожков, кулебяк и т. п. так же, как и дрожжевое.

Пирожки из пресного теста

500 г муки

300 г готовой начинки

200 г сметаны

100 мл воды

3 ст. ложки сливочного масла

2 яйца

1 ч. ложка соли

1 ч. ложка соды

1 ч. ложка сахара

На пирожковую доску просеять муку холмиком, сделать в ней углубление, в которое положить сметану, масло, соль, соду и сахар. Влить яйца, воду и быстро замесить тесто. Скатав тесто в шар, положить его на тарелку, покрыть полотенцем и вынести в холодное место на 30 минут. После этого тесто раскатать слоем 0,5 см, вырезать кружки стаканом или специальной выемкой. Смазать каждый кружок яйцом, положить на середину начинку и сформовать пирожки.

Пирожки уложить на противень, смазанный маслом, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке 15 минут.

Слоеное тесто

500 г муки

400 г сливочного масла

1 ч. ложка соли

$\frac{1}{2}$ лимона

$\frac{1}{2}$ стакана воды

Сахар по вкусу

Просеять муку, половину ее отделить, смешать на доске с маслом. Раскатать в виде квадрата толщиной 2 см. Положить на тарелку и поставить в холодное место. В оставшуюся муку влить $\frac{1}{2}$ стакана воды, выжать лимонный сок, добавить соль и сахар, замесить тесто. Скатать тесто в шар, накрыть полотенцем и дать ему полежать 30 минут. Затем тесто раскатать так, чтобы получился слой вдвое шире и немного длиннее куска теста с маслом.

Приготовленное тесто с маслом положить на середину раскатанного, завернуть и защипать края. Посыпать стол мукой, раскатать тесто-«конверт» ровной полосой шириной 25 см и толщиной приблизительно 1 см. Тесто аккуратно сложить вчетверо, поместить на противень и на 30 минут поставить в холодное место.

Охлажденное тесто снова раскатать, сложить таким же образом вчетверо и вновь выдержать в холодном месте. Ту же операцию повторить и в третий раз. После этого раскатать тесто и сформовать из него пироги, пирожки и пр.

Обрезки теста, оставшиеся при разделке, смять в комок, но не месить, а, подержав немного в холодильнике, сделать из него маленькие пирожки и корзиночки.

Слоеное тесто быстрого приготовления

500 г муки

300 г сливочного масла

4,5 стакана воды

1 ч. ложка лимонного сока или уксуса

1 яйцо

1/2 ч. ложки соли

На пирожковую доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке углубление, влить подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок и замесить тесто.

Из теста скатать шар, накрыть его салфеткой, и поставить на 40 минут в прохладное место, после чего раскатать и использовать для выпечки пирожков, пирогов и т. д.

Пирожки из слоеного теста

500 г муки

300 г сливочного масла

300 г готового фарша (для начинки)

4,5 стакана воды

1 ч. ложка лимонного сока

1 яйцо

Соль по вкусу

Приготовить слоеное тесто, раскатать его в виде ровной прямоугольной полосы толщиной пример-

но 0,5 см. Выемкой или стаканом вырезать кружки вдоль всей полосы, слегка смочить их водой, положить на середину каждого из них шарик фарша и накрыть фарш другим кружком.

Затем каждый шарик обжать рукой, чтобы тесто соединилось, и уложить на противень, слегка смоченный водой, смазать сверху яйцом и выпекать в духовке 15 минут.

Пирог с грибами

250 г муки

20 г дрожжей

3 ст. ложки растительного масла

1 стакан теплого молока

$\frac{1}{2}$ ч. ложки соли

Для начинки:

400 г соленых грибов

2 ст. ложки сметаны

2 ст. ложки отваренного риса

2 сваренных вкрутую яйца

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Приготовить дрожжевое тесто обычным способом, раскатать его в лепешку, покрывающую края формы. Грибы промыть в холодной воде, порубить и с луком обжарить в масле. Добавить 2 столовые ложки сметаны, отваренный рис и рубленые яйца, соль и перец.

Начинку положить на тесто, защипать края и дать расстояться. Смазать взбитым белком и выпекать в духовке со средним жаром 30 минут.

Пирог из пирожков с грибами

700 г муки

500 г начинки из капусты с грибами (для пирожков)

350 мл молока

200 г сливочного масла

150 г сливочного масла (для теста)

50 г сахара

20 г соли

30 г дрожжей

7 яичных желтков

Приготовить дрожжевое тесто, разделить его на шарики по 25 г, дать им расстояться. Сформовать пирожки с капустой и грибами. Каждый пирожок обмакнуть в растопленное сливочное масло и уложить в форму, смазанную маслом. Уложить пирожки ровным слоем, чтобы заняли $\frac{2}{3}$ объема формы. Дать расстояться до полного заполнения формы и выпекать при температуре 180 °С 40 минут.

Луковый пирог

200 г пшеничной муки грубого помола

150 г обезжиренного творога

25 г муки высшего сорта

1 яйцо

Мускатный орех

Соль по вкусу

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПИЦЦА

Для начинки:

750 г зеленого лука

150 г сметаны

100 г тертого сыра

75 г копченого сала

50 г соленого арахиса

25 г сушеных белых грибов

4 яйца

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Для теста муку обоих сортов смешать, добавить творог, яйцо, соль, мускатный орех и миксером замесить тесто. Готовое тесто завернуть в фольгу и положить на 1 час в холодильник. Для начинки лук почистить, помыть, нарезать кусочками длиной 5 см, затем каждый из них разрезать вдоль. Лук опустить на 3 минуты в подсоленную кипящую воду, вынуть, обдать холодной водой, отбросить на дуршлаг.

Сало нарезать маленькими кубиками и обжарить на сковороде до образования хрустящей корочки. Сметану, яйца и мускатный орех с перцем тщательно смешать. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, а затем — в смазанную жиром форму, оформляя бортики высотой 4 см.

Половину сыра высыпать на тесто. На него слоями положить лук, сало, грибы и половину орехов. Сверху посыпать оставшейся половиной сыра и полить яичной массой.

Луковый пирог выпекать при 200 °С 30 минут, оставшиеся орехи поджарить и посыпать ими пирог.

ПИЦЦА

Дрожжевое тесто для пиццы

250 г муки

150 мл теплой воды или молока

20 г дрожжей

3 ст. ложки маргарина

$\frac{1}{2}$ ч. ложки соли

Дрожжи смешать с теплой водой или молоком, добавить соль, маргарин, муку и замесить тесто. Поставить его в теплое место подниматься. Из подошедшего теста скатать шар, раскатать его в круглую лепешку и переложить в смазанную маслом форму или на сковороду. Лепешка должна быть достаточно большой и покрывать края сковороды настолько, чтобы быть выше начинки.

Тесто смазать растительным маслом, положить ровным слоем начинку, дать некоторое время расстояться и выпекать в духовке со средним жаром 20—35 минут в зависимости от толщины лепешки.

Второй способ приготовления дрожжевого теста для пиццы

500 г муки

350 мл теплой воды

25 г дрожжей

1 ст. ложка растительного масла

1 щепотка сахарного песка

$\frac{1}{2}$ ч. ложки соли

Смешать дрожжи, сахар, 350 мл теплой воды, небольшое количество муки и поставить подходить. Через 15 минут добавить оставшуюся муку, соль, растительное масло и хорошо вымесить тесто.

Затем скатать тесто в шар и снова поставить подходить, пока его объем не увеличится вдвое. Перед тем как раскатывать тесто, его надо еще раз вымесить.

Пицца из говяжьего фарша с грибами

500 г фарша из говядины

200 г шампиньонов

150 г сыра

2 ст. ложки растительного масла

2 ст. ложки кетчупа

2 ст. ложки сметаны

1 кг теста

1 яйцо

1 ст. ложка панировочных сухарей

1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

1 ст. ложка рубленого зеленого лука

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Фарш смешать с кетчупом, сметаной, яйцами, обжаренными грибами, панировочными сухарями и измельченной зеленью, посолить и заправить перцем. Начинку положить ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста.

Сыр нарезать маленькими треугольниками и воткнуть их в фарш на некотором расстоянии друг от друга.

Пицца из грибов и лука

100 г шампиньонов

100 г сыра

100 г ветчины

4 луковицы

2 яйца

2 ст. ложки молока

1 кг теста

1 ст. ложка сливочного масла

Соль по вкусу

Лук почистить, нарезать кольцами и слегка обжарить в масле. Грибы обжарить отдельно, предварительно промыв, почистив и мелко порезав. Охлажденный лук положить на тесто. Сверху положить грибы и тоненькие ломтики ветчины.

Взбить яйца, смешать с молоком и тертым сыром, посолить. Залить грибы полученной смесью и выпекать в духовке со средним жаром, пока яйцо не загустеет.

Пицца по-неаполитански

400 г помидоров

100 г сыра

100 г мелко нарезанных и обжаренных грибов

100 г ветчины

2 ст. ложки растительного масла

1 кг теста

Красный или черный молотый перец

Соль по вкусу

Тесто уложить в форму, смазать маслом, посыпать тертым сыром, положить сверху слой помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных крупными дольками. Затем положить предварительно поджаренные с репчатым луком грибы.

Украсить кусочками вареной ветчины, добавить по вкусу соль, красный или черный перец, сбрызнуть маслом. Выпекать в духовке на среднем огне 30 минут.

Вегетарианская пицца

500 г помидоров

300 г грибов

200 г муки

200 г сыра

15 г дрожжей

2 ст. ложки растительного масла

$\frac{1}{2}$ стакана теплого молока

Красный молотый перец

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Замесить дрожжевое тесто, дать ему подойти, еще раз вымешать и положить в высокую сковородку. Тесто смазать маслом, посыпать тертым сыром, сверху положить слой помидоров, нарезанных тонкими ломтиками. Отваренные грибы нарезать, положить сверху, посолить, посыпать красным и черным перцем, сбрызнуть маслом.

Выпекать в духовке со средним жаром 30 минут.

Мини-пицца с грибами и перепелиными яйцами

300 г шпината
250 г муки
200 г грибов
200 г помидоров
125 г творога
100 г плавленого сыра
70 г мягкого сыра
4 ст. ложки измельченных маслин
4 перепелиных яйца
4 ст. ложки оливкового масла
3 ст. ложки рубленого базилика
1 пакетик разрыхлителя
1 яичный желток
1 яйцо
1 зубчик чеснока
1 луковица
1 ст. ложка сливочного масла
Черный молотый перец
Мускатный орех
Соль по вкусу

Смешать творог, щепотку соли, оливковое масло, яйцо, желток, муку и разрыхлитель. Замесить тесто и поставить в холодильник на 30 минут. Шпинат положить в кастрюлю, потушить, затем отжать и нарезать. Грибы почистить, помыть и поджарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком в сливочном масле. Чеснок порубить и обжарить в сливочном масле, добавить шпинат, грибы и мягкий сыр, приправить перцем и мускатным орехом.

Нарезать помидоры и плавленый сыр кубиками, перемешать с базиликом, оливками, посолить. Тесто разделить на 8 порций. Сделать лепешки и вы-

ложить на противень. Покрыть 4 лепешки начинкой с помидорами, а другие 4 — со шпинатом и грибами. Залить каждую лепешку со шпинатом перепелиным яйцом.

Выпекать 25 минут при 200 °С.

Пицца с сыром и грибами

450 г муки

300 г протертых помидоров

250 г сыра

150 г шампиньонов

120 г черных и зеленых оливок без косточек

100 г вареного окорока

20 г дрожжей

6 ст. ложек оливкового масла

2 ч. ложки сушеной душицы

Щепотка сахара

Молотый перец

Соль по вкусу

Растворить дрожжи в 200 мл воды с сахаром. Добавить муку, 4 столовые ложки оливкового масла и 1 чайную ложку соли, замесить тесто. Накрыть его и оставить на 40 минут. Грибы и оливки нарезать дольками, сыр натереть на крупной терке, ветчину нарезать кубиками.

Нагреть духовку до 225 °С, 4 формы для пиццы (диаметр 20 см) смазать жиром, разделить дрожжевое тесто на 4 порции. Раскатать тесто и разложить по формам, сверху положить протертые помидоры, посолить, поперчить. На помидоры положить грибы, окорок, оливки, посыпать тертым сыром и душицей. Сбрызнуть 2 столовыми ложками оливкового масла и выпекать 15 минут.



ЧАСТЬ 6

СОУСЫ

Основной красный соус

200 мл бульона

150 г томата-пюре

100 г моркови

100 г свежих грибов

50 г пшеничной муки

50 г сливочного масла

25 г жира

20 г корня петрушки

20 г сахара

2 луковицы

Соль, перец по вкусу

Спассерованную в жире муку развести бульоном, все время помешивая. В эту смесь положить томат-пюре, шинкованные морковь, петрушку и репчатый лук, добавить обжаренные грибы.

Варить соус при слабом огне не менее часа, удаляя с поверхности пену и жир. В конце варки добавить соль, сахар, молотый черный перец.

Готовый соус процедить через марлю, после этого в соус положить кусочки сливочного масла и перемешивать соус снизу вверх до тех пор, пока масло не соединится с соусом полностью.

Основной белый соус (велюте)

150 г сливочного масла

100 г муки

2 луковицы

1 ст. ложка топленого масла

1 л грибного бульона

Лук мелко нашинковать и спассеровать на масле. Добавить муку, которую также спассеровать, не допуская пригорания. Влить грибной бульон и хорошо размешать, чтобы получилась однородная масса без комков. Варить на слабом огне, помешивая лопаточкой.

Готовый соус процедить и в загустевшем виде сбрызнуть топленным маслом. Если приготовленный соус развести молоком или сливками, его можно использовать для приготовления супов-пюре.

Белый соус используется для приготовления производных соусов.

Основной томатный соус

500 мл основного белого соуса

500 г томата-пюре

10 г сахара

3 ст. ложки сливочного масла или маргарина

2 луковицы

1 морковь

1 корень петрушки

1 лавровый лист

1 ч. ложка лимонного сока

Черный молотый перец

Соль и сахар по вкусу

Морковь, корень петрушки и лук нашинковать и спассеровать в масле, добавив томат-пюре. Залить основным белым соусом, добавить соль, перец, сахар, лавровый лист и варить 30 минут.

Готовый соус процедить, заправить сливочным маслом или маргарином, влить лимонный сок.

Основной грибной соус

600 мл основного белого соуса

250 мл сливок

150 г грибных шляпок

50 г сливочного масла

Приготовить белый соус на грибном бульоне. Добавить в него сливки и кипятить в течение 20 минут, протереть через сито и смешать с предварительно растопленным сливочным маслом.

Готовым соусом залить вареные шляпки грибов и варить на слабом огне 10 минут.

Основной соус из сушеных грибов

70 г сливочного маргарина

50 г сливочного масла

40 г сушеных грибов

40 г пшеничной муки

5 луковиц

1 лавровый лист

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Пассерованную муку постепенно развести горячим грибным бульоном и варить 7 минут, после этого соус процедить. Мелко нашинкованный лук спассеровать, добавить нарубленные вареные грибы и жарить еще 5 минут. Затем влить грибной соус, положить перец, лавровый лист, соль и варить при слабом кипении в течение 15 минут.

Готовый соус заправить сливочным маслом.

Луковый соус «Мирантон»

800 мл основного красного соуса

200 г шампиньонов

150 г сливочного масла

100 мл отвара из шампиньонов

4 луковицы

1 лавровый лист

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

1 ч. ложка 3%-ного уксуса

Соль и сахар по вкусу

Молотый душистый перец

Репчатый лук мелко нашинковать и пассеровать, не допуская зарумянивания.

Грибы отварить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле, постоянно помешивая, пока они не станут мягкими, затем размять вилкой до однородной массы.

В пассерованный лук добавить пюре из шампиньонов, душистый перец, лавровый лист, уксус (лучше винный) и выпаривать 7 минут. Соединить с основным красным соусом и варить, добавив соль, сахар, сливочное масло и отвар из шампиньонов.

Красный соус с луком и грибами («Охотничий»)

750 мл основного красного соуса

150 г шампиньонов или белых грибов

150 г томата-пюре

100 мл виноградного вина

80 г сливочного масла для пассеровки

30 г сливочного масла для заправки

10 г зелени петрушки и укропа

10 г зелени эстрагона

5 луковиц

1 лавровый лист

Черный молотый перец

Соль и сахар по вкусу

Мелко нашинкованный репчатый лук немного спассеровать, добавить мелко нарезанные и предварительно отваренные шампиньоны или белые грибы, тушить их вместе с луком. Добавить белое виноградное вино, смесь варить 5 минут, затем соединить с готовым красным соусом, добавить пассерованное томат-пюре, соль, сахар, специи и варить 15 минут.

В конце варки в соус положить мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и целые листики эстрагона. Готовый соус заправить сливочным маслом или маргарином.

Красный соус с ветчиной и грибами

650 мл основного красного соуса

150 г томата-пюре

100 г шампиньонов или белых грибов

100 мл белого виноградного вина

60 г ветчины

50 г сливочного масла

10 г петрушки

10 г эстрагона

2 луковицы

1 лавровый лист

Черный молотый перец

Соль и сахар по вкусу

Мелко нашинкованный репчатый лук слегка спассеровать, добавить в него рубленые и предварительно отваренные шампиньоны или белые

грибы и нарезанную мелкими кубиками ветчину без жира. Пассеровать еще 10 минут, влить белое виноградное вино и варить 5 минут.

Подготовленную смесь соединить с основным красным соусом, добавить пассерованный томат-пюре, мелко нарезанную зелень петрушки и эстрагона, лавровый лист, соль, перец и проварить 2 минуты.

Грибной соус со сливками

800 мл основного грибного соуса

200 мл сливок

30 г сливочного масла

В грибной соус влить сливки и варить 7 минут. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Грибной соус с томатом

800 мл основного грибного соуса

50 г томатной пасты

50 г сливочного масла

40 мл растительного масла

Томатную пасту спассеровать на растительном масле, соединить с грибным соусом и прокипятить. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Грибной соус со свежими помидорами

800 мл основного грибного соуса

400 г свежих помидоров

250 мл куриного бульона

100 мл белого сухого вина

СОУСЫ

50 г сливочного масла
30 г корня петрушки
2 горошины черного перца
1 лавровый лист
1 луковица

Нарезанные помидоры залить куриным бульоном, положить перец, лавровый лист, мелко нарезанный лук, корень петрушки и варить 50 минут. Соединить с грибным соусом и варить 20 минут. После этого протереть через сито, влить вино и довести до кипения.

Готовый соус заправить сливочным маслом.

Соус со свежими грибами и чесноком

800 мл основного красного соуса
250 г белых грибов или шампиньонов
100 г чеснока
100 мл 20%-ных сливок
50 мл растительного масла
30 г сливочного масла
2 луковицы

Мелко нарубленный репчатый лук слегка спассеровать на растительном масле, добавить измельченные вареные грибы и варить 5 минут. Массу соединить с основным красным соусом и варить при слабом кипении 15–20 минут.

В готовый соус положить толченый чеснок, кусочки сливочного масла, влить сливки и размешать.

Соус с шампиньонами, ветчиной и языком

800 мл основного красного соуса

200 г шампиньонов

100 мл белого сухого виноградного вина

50 г вареной ветчины

50 г вареного языка

50 г кетчупа

50 г сливочного маргарина

30 г сливочного масла

2 луковицы

Тонко нашинкованный лук спассеровать, добавить вареные нарезанные шампиньоны и жарить 10 минут. Соединить с красным основным соусом, положить туда же нарезанную соломкой ветчину и вареный язык, варить в посуде с закрытой крышкой 10 минут. По окончании варки ввести кетчуп и влить вино.

Готовый соус заправить сливочным маслом.

Испанский соус

600 мл томатного сока

200 мл мясного бульона

150 г сливочного масла

100 г сладкого стручкового перца

50 г грибов

30 г моркови

30 г сельдерея

30 г горького перца

30 г муки

СОУСЫ

1 луковица

Зелень петрушки

Мелко нарезанные морковь, сельдерей, лук и сладкий перец спассеровать на масле, добавить муку. После того как мука подрумянится, влить сок свежих помидоров и мясной бульон. Варить на слабом огне 10 минут. Готовый соус протереть через сито и заправить сливочным маслом.

Гарнировать мелко нашинкованными вареными грибами, печеным очищенным горьким перцем. При подаче соус посыпать мелко рубленой зеленью петрушки.

Подавать горячим к различным видам мяса.

Грибной соус с яичными желтками

900 мл основного белого соуса

150 мл мясного бульона

3 яичных желтка

Зелень петрушки

Белый соус развести мясным бульоном, добавить взбитые желтки, аккуратно перемешать и варить на слабом огне 5 минут. При подаче соус посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Подавать горячим к мясным блюдам.

Соус «Финансист»

400 мл мясного бульона

200 мл грибного бульона

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

150 мл вина

130 г сливочного масла

100 г муки

100 мл отвара из трюфелей

Муку спассеровать на масле и влить вино, бульон, грибной бульон и бульон из трюфелей. Заправить сливочным маслом и протереть через сито.

Подавать горячим к различным видам мяса, волованам.

Грибной соус по-чешски

100 мл молока

60 г муки

40 г сала или масла

20 г сушеных грибов

2 луковицы

Тмин

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Сушеные грибы замочить ненадолго в холодной воде, потом в этой же воде сварить их с тмином до мягкости. Мелко нарезанный лук посыпать мукой и обжарить в масле. Залить горячей водой или бульоном, хорошо размешать, посолить и поперчить, после чего варить не менее 30 минут, постоянно помешивая и добавляя жидкость. Потом процедить, добавить нарезанные сваренные грибы с отваром, залить молоком и довести до кипения.

СОУСЫ

Соус «Бархатистый»

4 ст. ложки сливочного масла

4 ст. ложки пшеничной муки

2,5 стакана грибного бульона

Сливочное масло растопить в сотейнике, высыпать туда муку, обжаривать ее до тех пор, пока она не приобретет золотистую окраску. Продолжая размешивать, влить в сотейник тонкой струйкой бульон и довести до кипения.

Убавить огонь и варить соус 20 минут, время от времени помешивая.

Грибной соус по-французски

200 г нарезанных белых грибов или шампиньонов

3 ст. ложки сливочного масла

2 стакана основного белого соуса

$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли

Сливочное масло растопить в сотейнике, положить туда грибы, посолить и обжаривать в течение 5 минут на сильном огне, чтобы в сотейнике не осталось жидкости. Если из грибов выделится сок, обжаривать их до полного выпаривания сока из сотейника, но не из грибов.

Влить основной белый соус, размешать, довести до кипения и посолить по вкусу.

Соус грибной с тмином

300 г шампиньонов

200 мл грибного бульона

2 луковицы

2 ст. ложки сливочного масла

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка тмина

Соль по вкусу

Грибы отварить и измельчить, смешать с мукой, солью, сливочным маслом и тмином. Муку можно поджарить до золотистого цвета. Затем добавить поджаренный репчатый лук, развести грибным бульоном и кипятить 20 минут.

Соус из шампиньонов

100 г шампиньонов

100 мл грибного отвара

1 ст. ложка сливочного масла

1 ст. ложка муки

Зелень петрушки и укропа

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Шампиньоны вымыть, нарезать тонкими дольками, отварить в подсоленной воде до готовности. Растопить на сковородке масло, смешать с мукой, развести горячим грибным отваром.

СОУСЫ

Посолить, поперчить и проварить.
Положить в соус грибы и подать к столу.

Грибной соус к блюдам из картофеля

200 г свежих грибов
2 стакана грибного бульона
1 ст. ложка маргарина
1 луковица
1 лавровый лист
Соль и перец по вкусу

Муку спассеровать с жиром, развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить и варить 10 минут.

После этого процедить, добавить вареные мелко нарубленные грибы, пассерованный лук, перец, лавровый лист и довести до кипения.

Светлый грибной соус

400 г свежих грибов
100 г жира
2 луковицы
2 стакана воды
2 ст. ложки сметаны
1 ст. ложка муки
Зеленый лук
Черный молотый перец
Соль по вкусу

Грибы тщательно промыть, мелко нашинковать, добавить измельченный лук и тушить до готовности. Затем посыпать мукой, солью и перцем, перемешать и тушить еще несколько минут. Добавить воду или отвар из овощей, варить 10 минут. В конце варки добавить сметану и измельченный зеленый лук.

Соус грибной с луком и томатом

200 г свежих грибов

2 стакана грибного бульона

2 ст. ложки маргарина (для пассеровки)

1 ст. ложка муки

1 луковица

1 ч. ложка томата-пюре

1 лавровый лист

Соль и перец по вкусу

Муку спассеровать с маргарином, развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить и варить 15 минут при слабом кипении, затем процедить. Лук мелко нашинковать и спассеровать до полуготовности, добавить мелко нарезанные грибы и пассеровать 10 минут.

В процеженный соус добавить лук и подготовленные грибы, пассерованный томат-пюре, заправить перцем, лавровым листом и варить еще 15 минут.

Соус из шампиньонов для мяса

200 г шампиньонов

50 г сливочного масла

СОУСЫ

2 стакана бульона или воды

2 ст. ложки сметаны

1 ст. ложка муки

1 луковица

Черный молотый перец

Соль по вкусу

В растопленном масле потушить нарезанные соломкой шампиньоны и лук, затем добавить муку, все подогреть, посолить, поперчить, подлить горячий бульон и варить 15 минут. Добавить сметану и еще раз подогреть.

Соус провансаль

850 мл основного томатного соуса

200 г белых грибов

50 мл подсолнечного масла

50 г сливочного масла

10 г чеснока

3 луковицы

Черный молотый перец

Соль по вкусу

Мелко нарубленный лук спассеровать на растительном масле, добавить нарубленные вареные грибы и жарить еще 4 минуты.

Соединить с томатным соусом и варить 15 минут. Добавить толченый чеснок, сливочное масло, соль и перец.

Соус с грибами и раковыми шейками

900 мл основного томатного соуса

150 г белых грибов или шампиньонов

100 г раковых шеек или креветок

50 г сливочного масла

50 мл красного вина

3 яичных желтка

$\frac{1}{2}$ лимона

Соль по вкусу

В томатный соус положить протертые через сито вареные раковые шейки или мякоть креветок и варить 20 минут, в конце варки влить вино.

Желтки взбить с размягченным сливочным маслом и аккуратно ввести в готовый соус. Влить сок лимона, посолить, соус перемешать и прогреть.

Соус грибной с вином

400 мл грибного отвара

400 мл мясного бульона

150 мл красного сухого вина

80 г сливочного маргарина

50 г сливочного масла

50 г пшеничной муки

2 горошины душистого перца

2 луковицы

Грибной отвар соединить с мясным бульоном и прокипятить, муку спассеровать на сливочном маргарине и развести горячим бульоном. Поло-

СОУСЫ

жить мелко нарубленный пассерованный лук, перец и варить 15 минут. После этого соус протереть через сито, влить вино и довести до кипения.

Готовый соус заправить сливочным маслом.

Чесночный соус «Гасконское масло»

50 мл грибного бульона

6 зубчиков чеснока

2 ст. ложки свиного топленого сала

Соль по вкусу

Чеснок варить в соленой воде 15 минут, после чего откинуть на сито, растолочь со свиным салом или говяжьим жиром, посолить по вкусу, залить горячим бульоном.

Подавать к грибным блюдам.

Майонез с маринованными грибами

2 ст. ложки измельченных маринованных грибов

1 стакан майонеза

Тертый мускатный орех

Сахар по вкусу

К майонезу добавить грибы, мускатный орех и сахар. Все тщательно перемешать, а лучше взбить миксером.





ЧАСТЬ 7

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Суп из рыжиков

500 г соленых рыжиков
5—6 клубней картофеля
2 ст. ложки сливочного масла
2 ст. ложки муки
1,5 л грибного бульона
Соль по вкусу

Соленые рыжики промыть в холодной воде, разрезать на кусочки, слегка потушить в сливочном масле. Картофель сварить в подсоленной воде и протереть через сито. Когда рыжики будут готовы, положить в них муку, хорошо размешать и соединить с бульоном, в который положить и картофельное пюре.

Рисовые котлеты с грибами

800 г белых грибов
200 г риса

100 мл растительного масла

1 луковица

Соль по вкусу

Сварить рисовую кашу, отварить грибы. Нарубить их мелко, поджарить луковицу с ложкой растительного масла. Все вместе смешать, сформовать котлеты и обжарить их на разогретой сковороде с растительным маслом.

Подать котлеты с соусом — сметанным или грибным: тогда грибов надо взять больше, половину порубить в рис, а из второй половины сделать жидкий грибной соус. Котлеты можно подавать также с зеленым горошком, тушенным в сливочном масле.

Каша картофельная с грибами

200 г вареных грибов

6 клубней картофеля

3 яйца

2 ст. ложки растительного масла

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки сметаны

1 ст. ложка панировочных сухарей

1 луковица

Соль по вкусу

Отварить картофель, слить воду и размять. Вбить по одному яйца, влить немного растительного масла, сметану, посолить, хорошо перемешать. Часть этой массы положить в форму, смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями.

Сверху положить мелко порубленные вареные и поджаренные в масле с луком белые грибы, затем — снова слой картофельного пюре, слой грибов, а сверху закрыть слоем картофельного пюре.

Полить маслом и поставить в печь, где выпекать до готовности.

Брюква, фаршированная белыми грибами

300 г белых маринованных грибов

2 луковицы

2 ст. ложки растительного масла

2 ст. ложки сливочного масла

1 кг брюквы

1 стакан сметаны

Соль по вкусу

Брюкву испечь, срезать кожицу, вынуть из середины мякоть и порубить. Белые маринованные грибы вымыть, порубить и поджарить в растительном масле с мелко нарезанным луком. Поджаренные грибы смешать с рубленой мякотью брюквы и начинить ими брюкву.

Фаршированную брюкву полить растопленным сливочным маслом, накрыть крышкой и поставить в горячую печь на 30 минут. Затем влить стакан густой сметаны и запекать еще 5—10 минут.

Рыжики, жаренные со сметаной

500 г рыжиков

50 г сметаны

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ

4 ст. ложки сливочного масла

1 луковица

Черный молотый перец

Зелень укропа

Соль по вкусу

Грибы очистить от земли, тщательно промыть и мелко порезать. Положить грибы на сковороду с растопленным маслом и поджарить, луковицу мелко нарезать и тушить в масле. Затем положить в грибы тушеный лук, соль и продолжать тушить все вместе 50 минут. После этого добавить в грибы сметану и тушить еще 15 минут.

Подавая на стол, посыпать грибы перцем и укропом.

Гречневая запеканка со свежими грибами

500 г свежих грибов

2 ст. ложки сливочного масла

1 стакан гречневой крупы

$\frac{1}{2}$ стакана сметаны

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее поджаренные свежие грибы, растопленное масло, сметану, хорошо перемешать, выложить на сковороду или в кастрюлю и запечь в духовом шкафу.





ЧАСТЬ 8

МАРИНОВАННЫЕ И СОЛЕННЫЕ ГРИБЫ

Соленые грибы

30 г укропа

15 г измельченного чеснока

10 листьев черной смородины

2 лавровых листа

1,5 ст. ложки соли

1 кг свежих грибов

Для засолки хороши пластинчатые грибы: рыжики, грузди, чернушки, опята, волнушки, белянки, валуи, зеленки, лисички, сыроежки, свинушки.

Тщательно и осторожно, чтобы не поломать хрупкие пластинки, промыть грибы, ножки срезать на расстоянии 2 см от шляпки. Затем рассортировать грибы по размеру: мелкие, средние, крупные. Если грибов мало, можно солить все вместе. Опята,

свинушки и лисички вымачивать не надо, грузди, белянки, валуи и чернушки обязательно вымачивать в течение суток в холодной воде, каждые 4 часа меняя воду.

Сыроежки — целые, не поломанные — перед засолкой осторожно опустить на 10 минут в кипящую воду, волнушки прокипятить 7 минут. Если шляпка не ломается, а эластично гнется — грибы готовы к засолке. Солить грибы можно двумя способами — холодным и горячим.

Холодный способ

Уложить грибы в подготовленную посуду шляпками вниз слоями толщиной 5 см. Пересыпать каждый слой солью из расчета 30 г соли на 1 кг грибов.

На дно посуды насыпать тонкий слой соли, положить лавровый лист, горький и душистый перец, укроп, свежие листья черной смородины, дольки чеснока. Заполненную посуду закрыть марлей, положить сверху деревянный круг, а на него — груз.

Через несколько дней, когда грибы осядут и выступит рассол, часть его слить и добавить новые грибы. Повторить это несколько раз, пока грибы не перестанут оседать. Хранить грибы следует в холодном месте. Грибы можно солить в кадке, эмалированном ведре, стеклянной или глиняной банке.

Рыжики можно употреблять в пищу через 5—6 дней, грузди — через 30—35 дней, волнушки — не ранее чем через 40 дней, а валуи — через 50 дней.

Горячий способ

Промытые грибы отварить в течение 10 минут в слегка подсоленной кипящей воде. Откинуть на дуршлаг, промыть проточной холодной водой, переложить в кастрюлю.

Залить водой, чтобы покрывала грибы на 3 см, добавить специи и варить в рассоле. Грузди, опята и сыроежки надо варить 30 минут, чернушки, белянки и волнушки — 15 минут, свинушки, валуи и лисички — 30 минут. Готовые грибы переложить в банки и закупорить.

Засолка груздей

400 г соли

20 г корня хрена

10 кг грибов

10 г душистого перца

10 лавровых листьев

5 стеблей зелени укропа

3 зубчика чеснока

Грибы отсортировать, очистить и замочить в холодной воде на 2 дня, меняя воду 2 раза в сутки. Подготовленные грибы уложить в посуду, перекладывая каждый слой грибов укропом или листьями черной смородины, хреном, чесноком, перцем, лавровыми листьями, солью. После посолки грибы закрыть тканью, а сверху положить деревянный

круг с легким грузом. Когда грибы осядут, к ним добавить новые и т. д.

Необходимо наблюдать, чтобы на грибах и ткани не было плесени. При ее появлении ткань надо заменить, а круг тщательно промыть.

Через 5 дней после засолки надо проверить наличие рассола в грибах, если его мало, увеличить груз. Грибы можно употреблять в пищу через 1—1,5 месяца.

Соленые рыжики с лавровым листом

500 г соли

10 кг грибов

10 лавровых листьев

Пряности

Подготовленные, отсортированные и вымытые рыжики кипятить 3 минуты, затем уложить в посуду шляпками вверх, пересыпая их солью и перекладывая лавровыми листьями и пряностями.

Заполненную посуду накрыть чистой салфеткой, сверху положить круг и груз.

Засолка волнушек, сыроежек, белянок

500 г соли

10 кг грибов

10 лавровых листьев

Смородиновые листья

Чеснок по вкусу

Зелень укропа

Грибы отсортировать, тщательно вымыть, обрезать корешки, положить в кипящий 3%-ный раствор соли и варить 10 минут, удаляя пену. Затем откинуть на решето, уложить в посуду, пересыпать солью, добавить лавровый и смородиновый лист, укроп, чеснок.

Сверху положить деревянный круг и гнет.

Маринованные грибы

3 горошины черного перца

2 ст. ложки уксуса

2 г лимонной кислоты

2 лавровых листа

1,5 ст. ложки соли

1 кг грибов

1 ч. ложка сахара

Корица на кончике ножа

Мариновать лучше трубчатые грибы — белые, подосиновики, подберезовики, маслята. Из пластинчатых в маринаде хороши рыжики и опята.

Отобрать молодые, крепкие грибы без червоточин, удалить приставшие к ним листья, мох и землю, затем тщательно промыть в чистой проточной воде. Ножки молодых грибов отрезать не нужно — по своим вкусовым качествам они почти не отлича-

ются от шляпок. Длинные ножки следует укоротить у корня до 2 см. Подготовленные таким образом грибы сложить в эмалированную посуду, залить водой и поставить на средний огонь. Когда вода закипит, варить 5 минут. Необходимо все время помешивать грибы деревянной лопаткой круговыми движениями, особенно вначале, когда грибы слипаются и прилипают к стенкам посуды. Как только грибы опустятся на дно — они готовы, их надо снять с огня, отбросить на дуршлаг, промыть проточной водой. Затем сложить в кастрюлю, залить водой, чтобы покрывала грибы на 3 см, добавить уксус, перец, лимонную кислоту и варить 10 минут на медленном огне.

Стеклянные банки тщательно промыть, ошпарить кипятком и сразу же ложкой уложить в них горячие грибы. На дно банок положить лавровые листики, корицу, накрыть банки крышками и пастеризовать в кастрюле с водой на медленном огне 25 минут. Затем закрыть банки, перевернуть вверх дном и охладить.

Пластинчатые грибы готовятся несколько иначе. Их нужно в течение 10 минут варить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде. После этого опять положить в кастрюлю, залить водой с добавлением специй и варить 8 минут.

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

Наименование продукта	В граммах				
	стакан (250 см ³)	стакан (200 см ³)	ложка стол.	ложка чайная	в 1 штуке
Вода	250	200	18	5	—
Желатин в порошке	—	—	15	5	—
Изюм	190	155	25	7	—
Картофель средний	—	—	—	—	100
Кислота лимонная	—	—	25	9	—
Крахмал	200	—	30	10	—
Корица молотая	—	—	20	8	—
Крупа гречневая	210	165	25	—	—
Крупа манная	200	—	25	—	—
Крупа перловая	230	—	25	—	—
Кукурузная мука	160	130	30	10	—
Ликер	—	—	20	7	—
Лук средний	—	—	—	—	75
Маргарин растопл.	230	180	15	4	—
Масло сливочное	240	185	17	5	—
Масло растит.	240	190	17	5	—
Молоко сухое	120	100	20	5	—
Молоко цельное	255	204	18	—	—
Морковь средняя	—	—	—	—	75
Мука картофельная	180	150	30	10	—
Мука пшеничная	160	130	30	10	—

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

Продолжение

Наименование продукта	В граммах				
	стакан (250 см ³)	стакан (200 см ³)	ложка стол.	ложка чайная	в 1 штуке
Огурец средний	—	—	—	—	100
Перец молотый	—	—	—	5	—
Петрушка	—	—	—	—	50
Помидор средний	—	—	—	—	100
Пшено	220	—	25	—	—
Рис	240	180	30	10	—
Сахарный песок	230	180	25	10	—
Сливки	250	200	14	5	—
Свекла крупная	—	—	—	—	500
Сметана	250	210	25	10	—
Сода питьевая	—	—	28	12	—
Соль	—	—	30	10	—
Сухари молотые	125	—	15	5	—
Свиной жир	245	—	20	5	—
Томат-пюре	220	—	25	5	—
Уксус	—	—	15	5	—
Фасоль	320	—	—	—	—
Хлопья овсяные	100	80	14	4	—
Яичный порошок	100	80	25	10	—